5 простых правил 100 рецептов

КАК ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ СОЛЕНЬЯ

ХРУСТЯЩИЕ АРОМАТНЫЕ РАЗНООБРАЗНЫЕ

Персональный дневник замены продуктов с. 19

Проблемы и способы разрешения с. 121

идеальная хозяйка все по полочкам

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге собраны самые вкусные рецепты заготовок овощей на зиму, которые под силу будет сделать любой хозяйке, даже неопытной.

Четкие инструкции, точный перечень ингредиентов, указание времени приготовления – обо всем этом позаботились мы, а вам остается только соблюдать рекомендации и наслаждаться домашним консервированием.

Для вашего удобства книга начинается с главных правил консервирования, которые помогут в работе.

В некоторых рецептах будут даны полезные советы о заготовке конкретных разновидностей солений и информация о питательных свойствах, витаминах и минералах, содержащихся в различных овощах.

- Как правильно приготовить соленья. 5 простых правил и 100 рецептов
  - ○
  - ○ Вступление
  - ○ Основные правила домашнего консервирования
    - ■
    - ■ Правило № 1
    - ■ Правило № 2
    - ■ Правило № 3
    - ■ Правило № 4
    - ■ Правило № 5
  - ○ Полезные подсказки
  - ○ Ваш персональный дневник замены ингредиентов
  - ○ Рецепты домашнего консервирования
    - ■ Огурцы
      - ■ Малосольные огурцы
        - ■ Малосольные огурцы с хреном
      - ■ Квашеные огурцы
        - ■ Квашеные огурцы
      - ■ Соленые огурцы
        - ■ Соленые огурцы за 24 часа
        - ■ Соленые огурцы с листьями черной смородины
        - ■ Соленые огурцы с добавлением сладкого перца
        - ■ Соленые огурцы в пряном мятном рассоле

- Маринованные огурцы
  - Острые маринованные огурцы
  - Мелкие маринованные огурчики с чесноком и душистым перцем
  - Огурцы, маринованные по-деревенски
  - Маринованные огурцы, нарезанные кружочками
- Консервированные огурцы с различными добавками
  - Огурцы с луком в горчичном маринаде
  - Огурцы, засоленные с яблоками
  - Огурцы в яблочном соке с еловым ароматом
  - Огурцы с гвоздикой и мятой в соке красной смородины
  - Огурцы в клюквенном соке
  - Огурцы, маринованные с чесноком и водкой
  - Огурцы с хреном в томатном соке
- Помидоры
  - Соленые помидоры
    - Помидоры, засоленные в бочках
    - Соленые помидоры в собственном соку
    - Соленые помидоры с горчицей
    - Помидоры, засоленные с молодой кукурузой
  - Квашеные помидоры
    -
    - Помидоры, квашенные в капусте
  - Помидоры, маринованные в уксусе
    - Помидоры маринованные
    - Помидоры быстрого приготовления
    - Помидоры с базиликом, консервированные с лимонной кислотой
    - Помидоры-сливки, консервированные половинками
  - Помидоры, консервированные в соках и заливках
    - Помидоры с чесноком, консервированные в яблочном соке

- Помидоры, консервированные в смеси томатного сока и сока красной смородины
- Помидоры, консервированные с различными овощами и добавками
  - Помидоры с перцем
  - Помидоры с репчатым луком в маринаде
  - Помидоры с базиликом
  - Помидоры, маринованные с крыжовником
  - Помидоры в медовом маринаде
  - Помидоры с корицей
  - Помидоры с яблоками
  - Помидоры с баклажанами
  - Помидоры, маринованные со сливами
  - Помидоры, маринованные с огурцами
- Зеленые консервированные помидоры
  - Соленые зеленые помидоры
  - Маринованные зеленые помидоры
  - Зеленые помидоры, маринованные по-грузински с мятой, базиликом и орехами

- Баклажаны
  - Маринованные баклажаны
    - Классические маринованные баклажаны
    - Баклажаны, маринованные в листьях сельдерея
    - Баклажаны, маринованные с томатами и чесноком
    - Маринованные баклажаны в острой подливке
    - Баклажаны «Тещин язык»
    - Баклажаны по-корейски
    - Маринованные баклажаны «Как грибы»
  - Квашеные баклажаны
    - Квашеные баклажаны с начинкой из моркови, лука и зелени
    - Квашеные баклажаны с начинкой из пастернака, капусты и чеснока

- Соленые баклажаны
  - 4 способа засолки баклажанов с разными наборами пряностей и трав
- Фаршированные баклажаны
  - Фаршированные баклажаны в двух видах маринада
  - Фаршированные баклажаны в маринаде из виноградного уксуса с добавлением мяты
  - Маринованные баклажаны, фаршированные зеленью и чесноком
  - Маринованные баклажаны, фаршированные морковью, кореньями и зеленью
- Баклажаны, консервированные с разными овощами и заливками
  - Баклажаны с овощами-ассорти в растительном масле
  - Баклажаны с помидорами и чесноком
  - Жареные баклажаны с луком и помидорами
  - Баклажаны, консервированные по-болгарски
  - Баклажаны с морковью и чесноком в томатном соке
  - Баклажаны со сладким перцем в томатной заливке
  - Баклажаны, консервированные с лимонами
  - Баклажаны с помидорами, сладким перцем и базиликом
- Баклажанная икра и соте
  - Баклажанная икра с томатной пастой
  - Домашняя баклажанная икра с помидорами
  - Баклажанная икра с чесноком по-тбилисски
  - Баклажанная икра с добавлением зелени сельдерея
  - Икра из смеси баклажанов и кабачков
  - Баклажанная икра на скорую руку
  - Баклажанная икра с яблоками
  - Соте из баклажанов

- Консервированные закуски и приправы из баклажанов
  - Острая закуска из баклажанов
  - Закуска из баклажанов с фасолью, чесноком, томатами и перцем
  - Приправа из баклажанов с морковью, перцем, сельдереем и томатами
- Кабачки
  - Консервированные кабачки
  - Кабачки по-украински с кореньями и листьями смородины и вишни
  - Кабачки азовские с чесноком и петрушкой
  - Маринованные кабачки
  - Соленые кабачки
  - Кабачковая икра по-домашнему
  - Кабачковая икра с зеленью и томатным пюре
  - Кабачки по-мелитопольски
  - Кабачки в яблочном соке с чесноком
  - Кабачки со сливами
- Перец
  - Консервированный болгарский перец с чесноком
  - Консервированный болгарский перец с помидорами и зеленью в растительном масле
  - Консервированный болгарский перец в заливке из томатного сока
  - Соленый болгарский перец
  - Болгарский перец, засоленный с хреном, зеленью и смородиновым листом
  - Соленый болгарский перец, фаршированный овощами
  - Маринованный болгарский перец
  - Болгарский перец, маринованный с пряностями и растительным маслом
  - Болгарский перец, маринованный с цветной капустой и чесноком
  - Обжаренный болгарский перец в маринаде
  - Болгарский перец, маринованный с яблоками
  - Болгарский перец, фаршированный капустой, томатами и морковью
  - Лечо

        - Икра из сладкого болгарского перца
        - Лютеница
    - Капуста
        - Квашеная белокочанная капуста (базовый рецепт)
        - Белокочанная капуста, квашенная с солеными огурцами, острым перцем и яблоками
        - Белокочанная капуста, квашенная с черносливом и свекольным соком
        - Белокочанная капуста, квашенная с чесноком, луком и зеленью
        - Белокочанная капуста, квашенная с красной свеклой и острым перцем
        - Цельные кочаны белокочанной капусты, квашенные горячим засолом
        - Белокочанная капуста с мятой и яблоками
        - Белокочанная капуста с яблоками и сладким перцем
        - Белокочанная капуста с кабачками (готова через 24 часа)
        - Маринованная цветная капуста (базовый рецепт)
        - Белокочанная капуста, маринованная с морковью и тмином
        - Белокочанная капуста, маринованная с чесноком и болгарским перцем
- Проблемы, возникающие во время и после консервирования, их причины и способы разрешения
    - Проблема 1
    - Проблема 2
    - Проблема 3
    - Проблема 4
    - Проблема 5
    - Проблема 6
    - Проблема 7
- Бонус – бабушкин секрет

Как правильно приготовить соленья. 5 простых правил и 100 рецептов

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Вступление

Согласитесь, какое застолье без хрустящих огурчиков, сочных помидорчиков, вкуснейших баклажанов со вкусом грибов, маринованных кабачков и прочих солений, заботливо заготовленных хозяйками.

В этой книге собраны самые вкусные рецепты заготовок овощей на зиму, которые под силу будет сделать любой хозяйке, даже неопытной.

Четкие инструкции, точный перечень ингредиентов, указание времени приготовления – обо всем этом позаботились мы, а вам остается только соблюдать рекомендации и наслаждаться домашним консервированием.

Для вашего удобства книга начинается с главных правил консервирования, которые помогут в работе.

В некоторых рецептах будут даны полезные советы о заготовке конкретных разновидностей солений и информация о питательных свойствах, витаминах и минералах, содержащихся в различных овощах.

В структуре книги есть несколько интересных и полезных новинок, которые должны вам понравиться.

Если во время консервирования овощей вы столкнетесь с какой-либо проблемой, то в последней главе найдете информацию о том, что послужило причиной ее возникновения и как максимально быстро ее разрешить.

Глава *«Полезные подсказки»* сориентирует вас, как правильно пользоваться рецептами.

И еще одно новшество – *«Ваш персональный дневник замены ингредиентов»,* познакомившись с содержанием которого, вы оцените всю степень его полезности на кухне.

В конце книги приведен алфавитный указатель, позволяющий быстро найти все рецепты с интересующими вас овощами.

Консервируйте с удовольствием и ваши кулинарные шедевры будут радовать вас целый год до нового урожая!

Основные правила домашнего консервирования

Домашняя заготовка овощей и фруктов на зиму методами соления, консервирования, маринования и квашения – это очень увлекательное и полезное занятие, которое, к тому же, доставляет хозяйкам массу приятных моментов, если все сделано по правилам и готовый продукт получился вкусным и ароматным.

Но для всякого дела нужен опыт, который нарабатывается не только практикой, но и знанием базовых правил, без владения которыми консервирование просто невозможно.

Если для начала вы запомните хотя бы пять основополагающих правил консервирования, то в дальнейшем работа пойдет как по маслу и будет совершенствоваться с приобретением опыта.

Правило № 1

Тщательно подготовьте помещение, посуду и тару для консервирования, тогда крышки никогда не сорвутся с банок.

При всех видах переработки фруктов и овощей необходимо соблюдать чистоту. Это в первую очередь относится к тепловому консервированию сырья в герметически укупоренной таре. Помещение, в котором перерабатывают фрукты и овощи, должно быть чистым и светлым. Уборку помещения проводят до и после переработки. Посуда и тара должны быть тщательно промыты и простерилизованы.

• В ветреную погоду не открывают окна и избегают сквозняков.

• Деревянные столы рекомендуется покрывать клеенкой.

• Все предметы, соприкасающиеся с сырьем, тщательно моют теплой водой с содой щетками и ополаскивают проточной водой. Затем их сушат или вытирают чистым сухим полотенцем.

• Все вспомогательные продукты: сахар, соль, пряности и т. д. хранят в жестяных коробках. Уксусную эссенцию лучше хранить разведенной до 5—10 % в стеклянных бутылках. На всех упаковках и бутылях должны быть этикетки.

• Стеклянные банки, бывшие в употреблении, рекомендуется за 1–2 часа до мытья замочить в теплой чистой воде, банки со следами жира – в воде с добавлением питьевой соды. Их моют щетками в мыльной или содовой теплой воде, два-три раза ополаскивая чистой водой.

Перед наполнением банки еще раз ополаскивают, но уже кипяченой водой, а затем стерилизуют одним из выбранных методов.

– **Стерилизация на пару с помощью кастрюли.** Наливают чистую воду в кастрюлю и ставят на плиту. Сверху на кастрюлю кладут любой ограничитель для банки, чтобы она не проваливалась в кастрюлю. На него ставят банку вверх дном. Вода закипает и обдает паром тару, стерилизация проходит примерно 15 минут, пока капли пара, которые осядут на банку, не начнут стекать.

– **Стерилизация в воде или кипячение банок.** В большую кастрюлю на дно кладут дощечку, сверху ставят банки и заливают водой, чтобы она полностью покрыла тару. Кипятят 15 минут.

– **Стерилизация в пароварке.** Мытые банки загружают в пароварку и включают режим варки на 15 минут.

– **Стерилизация в микроволновке.** В банку наливают воду

на высоту 1 см и ставят в СВЧ мощностью 700–800 Вт на 2–3 минуты – вода закипает, а банки стерилизуются паром. Если банок много, время увеличивают.

– Стерилизация тары в духовке. После мытья мокрые банки ставят в духовку на режим 160°С, нагревают, пока капли полностью не высохнут. Надо внимательно следить, чтобы банки не перегрелись и не полопались.

– Стерилизация в посудомоечной машине. Загружают чистые банки в посудомоечную машину и ставят без моющих добавок на режим с самой высокой температурой: она не должна быть ниже 60°С, а лучше выше.

• Для соления овощей применяют деревянную тару. Старые бочки пригодны, если они использовались под продукты, не имеющие специфического запаха. Их предварительно просматривают, подтягивают обручи, моют горячей водой щетками и замачивают на 15–20 дней до прекращения течи, сменяя воду через каждые 4–5 суток. Затем бочки наполняют на треть кипящим раствором каустической (20–25 г на 10 л воды) или кальцинированной (50–60 г) соды и прокатывают. Через 15–20 мин раствор сливают, а бочки моют холодной водой. Перед закладкой продукции ошпаривают их кипятком.

• Новые бочки моют горячей водой и проверяют на течь, заполняя их водой на 20–30 мин. Если дают течь, то замачивают в течение 2–3 недель, сменяя воду каждые 3–4 дня.

• Крышки для банок кипятят в воде не менее 5 минут непосредственно перед закатыванием.

Правило № 2

Качественный выбор и обработка сырья перед консервированием – гарант успешного результата!

Соблюдая правило № 2, вы упростите весь дальнейший процесс консервирования: правильно отобранные, качественно обработанные и нарезанные плоды сварятся быстрее и равномернее пропитаются заливкой. Кроме того, консервирование, приготовленное из обработанного по всем правилам сырья, получится не только более привлекательным на вид, но и будет дольше храниться без каких-либо дополнительных условий, а просто в кладовке при комнатной температуре.

• Обратите внимание на величину плодов – чаще всего их огромный размер объясняется тем, что растение получило слишком много азотных удобрений и, как результат, – повышенное содержание нитратов в плодах.

• Разрезав плод, посмотрите на его мякоть – если она кажется очень подозрительной (не тот цвет, светлые пятна, непонятные прожилки), не раздумывая отбрасывайте все это и не используйте для консервирования.

• Менее подозрительные овощи перед консервированием нужно на 1–2 ч замочить в 1 %-ном растворе соли.

Процесс обработки сырья перед консервированием должен состоять из нескольких этапов.

• Нужно отобрать пораженные болезнями и вредителями плоды, остальные рассортировать по качеству, степени зрелости и величине, удалив листья и веточки.

• Перебранное сырье следует тщательно вымыть, смыть прилипшие кусочки земли, пыль и остатки химикатов.

Сильно загрязненные плоды с плотной кожицей, особенно с неровной поверхностью, нужно мыть мягкой щеткой.

• У корнеплодов обязательно нужно отрезать верхнюю и нижнюю части, у моркови удалить сердцевину, у капусты снять 5–6 верхних листьев, срезать с них утолщения и удалить кочерыжку, у огурцов и помидоров рекомендуется срезать часть, прилегающую к плодоножке.

• Зелень перед использованием нужно замочить в большом количестве холодной воды на 15–20 минут, а после этого прополоскать под проточной водой.

• Независимо от вида дальнейшей переработки вымытые плоды нужно обсушить. Некоторым из них достаточно просто полежать в дуршлаге, плоды с плотной кожицей можно обтереть

бумажным полотенцем.

• Ряд рецептов предусматривает предварительную бланшировку плодов. Для этого нужно подготовленное сырье уложить в дуршлаг или сетку для фритюра и окунуть в кастрюлю с кипящей водой. Количество воды в кастрюле должно быть взято из расчета не менее 1 л на каждые 500 г сырья. Время бланширования и температура воды зависят от вида сырья, степени его зрелости и величины плодов или их кусков и обычно оговариваются в конкретных рецептах.

• Некоторые плоды, например, томаты, сладкий перец, сливы, абрикосы и персики в соответствии с рецептами требуется освобождать от кожицы. Срезать ее ножом неправильно. Чтобы легко снять кожицу, например, с помидоров, нужно сделать на плодах небольшие крестообразные надрезы, не разрезая мякоть. Надрезанные помидоры затем следует погрузить в кипящую воду – спелые на 15 секунд, недозрелые – на 30 секунд. Затем сразу же переложить их в холодную воду. Когда помидоры остынут, нужно аккуратно снять кожицу руками.

Правило № 3

Правильно подобранная тепловая обработка овощей не только обеспечит сохранность, но и подчеркнет вкусовую изюминку готового продукта.

Некоторые плоды перед консервированием подвергают различным видам термообработки. Каждая из них преследует определенные цели. Ваша задача – четко соблюдать инструкции по нужному виду термообработки, указанные в рецепте, либо, при отсутствии таковых, выбрать подходящий способ, чтобы решить конкретные задачи.

Бланшировка и варка часто используются для придания продуктам определенных свойств, позволяющих им сохранить натуральность в консервированном виде. Обжаривание, пассерование и тушение применяются в процессе приготовления различных закусочных салатов из овощей.

• **Бланширование** – как уже упоминалось в правиле № 2, кратковременная обработка овощей горячей водой или паром. Используется для сохранения натурального вида при консервировании. Сливы бланшируют в кипящей воде, чтобы на кожице образовались невидимые трещины (сетка), которые предохраняют плоды от разваривания и растрескивания. Патиссоны и белокочанную капусту бланшируют для придания им упругости и сохранения естественного цвета, баклажаны и перец – для удаления излишней горечи. При бланшировании яблок, груш, айвы размягчается ткань плодов, улучшается цвет и повышается качество консервов.

• **Варка на пару** более предпочтительна, она используется для сохранения вкуса и предотвращения потери питательных веществ. Для варки на пару лучше всего использовать специальные кастрюли – пароварки. Овощи в пароварке варят до готовности, которую проверяют ножом или вилкой.

• **Варка овощей в воде –** при таком способе их закладывают в кипящую воду, закрывая кастрюлю крышкой. Варить их следует как можно быстрее, чтобы максимально сохранить питательные вещества. После варки большинства овощей воду сливают, а овощи откидывают на дуршлаг, чтобы их вкус не ухудшился. Мороженые овощи закладывают в кипящую воду, не давая им оттаивать.

• **Припускание –** прогревание овощей в небольшом количестве жидкости или с жиром без воды. Во время припускания жидкость не должна покрывать продукт полностью, а посуда с овощами должна быть закрыта крышкой. Овощи, легко

выделяющие воду (тыква, кабачки, помидоры и т. д.), припускаются без добавления жидкости. Овощи, не выделяющие влагу (репа, морковь и т. д.), требуют добавления жидкости и жира.

• **Жарка –** наиболее распространенный вид тепловой обработки овощей. При этом подготовленные овощи кладут на сковороду с растительным маслом или жиром, нагретым до 150°С, солят и обжаривают до образования румяной корочки. До готовности овощи можно довести в духовке. Подготовленные овощи (кабачки, баклажаны, лук, морковь, белые коренья) обжаривают до появления белого дыма на подсолнечном или рафинированном хлопковом масле.

• **Тушение овощей** происходит в закрытой посуде с небольшим количеством воды или бульона. При тушении можно добавить репчатый лук, коренья, томат-пюре.

С Пассерование – легкое обжаривание кореньев, овощей, муки (с жиром или без жира) перед закладкой в соус или фарш.

Правило № 4

Каждому овощу – свои правила!

Выбор нужного способа стерилизации обеспечит надежность хранения и сохранность витаминов!

Стерилизация – *является основным способом сохранения овощей без существенных изменений их вкусовых качеств. Стерилизация продуктов в домашних условия производится при температуре кипения воды.*

Как правило, она проводится в кастрюле, ведре или специальном стерилизаторе. На дно посуды с целью предотвращения трещин укладывают деревянную или металлическую решетку. В кастрюлю наливают столько воды, чтобы покрыть плечики банок, то есть на 1,5–2 см ниже верха их горлышек. Температура воды в кастрюле перед загрузкой наполненных банок должна быть не менее 30 и не более 70°С и зависит от температуры загружаемых консервов: чем она выше, тем выше начальная температура воды в стерилизаторе. Кастрюлю с уложенными в нее банками ставят на интенсивный огонь, накрывают крышкой и доводят до кипения, которое во время стерилизации не должно быть бурным. О Время стерилизации консервов отсчитывают с момента закипания воды. Время подогрева воды в кастрюле до кипения устанавливается: для банок емкостью 0,5 и 1 л – не более 15 минут, для 3-литровых – не более 20 минут. О На втором этапе, то есть собственно в процессе стерилизации, источник тепла должен быть слабым и лишь поддерживать температуру кипения воды. Время, указанное для второго этапа стерилизации, необходимо строго выдерживать для всех видов консервов. Жидкие продукты стерилизуют в течение 10–15 минут, густые – до 2 и более часов.

• Время, необходимое для стерилизации, зависит от объема тары. Чем тара больше, тем дольше длится кипячение. Время начала и окончания стерилизации рекомендуется записывать на отдельном листе бумаги.

• По окончании стерилизации банки осторожно извлекают из кастрюли и немедленно укупоривают ключом, проверяя качество закатки.

• Укупоренные банки ставят горлышком вниз на сухое полотенце, укутывают одеялом и в таком положении оставляют до охлаждения.

Стерилизация паром

Консервы стерилизуют паром в той же посуде, где кипятят

для этой цели воду. Количество воды в кастрюле не должно превышать высоты деревянной или металлической решетки – 1,5–2 см. Когда вода закипает, образующийся пар прогревает банки и содержимое в них. Чтобы пар не улетучился, стерилизатор плотно закрывают крышкой.

• Время, необходимое для доведения воды в стерилизаторе до кипения, равно 10–12 минутам.

• Время стерилизации консервов паром почти вдвое больше, чем при стерилизации в кипящей воде.

Пастеризация

В тех случаях, когда необходимо стерилизовать консервы при температуре ниже кипения воды, например, для маринадов, компотов, тепловую обработку их производят при температуре воды в кастрюле 85–90°С. Такой способ называется пастеризацией.

При тепловой обработке консервов по способу пастеризации необходимо строго придерживаться температуры и времени пастеризации, указанным в рецепте. Сохранению консервов, приготовленных способом пастеризации, способствует наличие высокой кислотности.

Консервирование способом горячей расфасовки без последующей стерилизации

При этом способе консервирования стерилизация происходит за счет тепла, переданного продукту и таре при их кипячении, а сохранность консервов зависит от качества сырья и его обработки. Таким образом готовят томатный сок, дробленые томаты, виноградный, вишневый, яблочный и другие соки, заготовку из слив на повидло, фруктовое пюре из кислых плодов и т. д.

• Стеклотару – банки и крышки к ним – следует тщательно отмыть и пропарить в пароводяной бане в течение 5—10 минут.

• Температура продукта перед заполнением банок должна быть не ниже 96°С.

• Банки в момент наполнения продуктом должны быть горячими.

• Сразу же после заполнения их консервируемым продуктом производят укупорку.

Консервирование плодов и овощей горячим способом многократной заливки без последующей стерилизации

Этот способ применяется для овощных консервов – огурцов, томатов, а также для плодовых заготовок и компотов из цельных плодов.

Уложенные в банки овощи или плоды осторожно заливают

кипящей водой в 3–4 приема. Влив порцию кипящей воды, банку поворачивают для обогрева стенок, чтобы стекло не растрескивалось от резких колебаний температуры. Залитые кипящей водой банки накрывают чистой крышкой, оборачивают полотенцем и выдерживают в течение 5–6 минут.

Затем воду сливают и вновь заливают банку кипящей водой, опять накрывают крышкой и выдерживают еще 5–6 минут. При необходимости эту операцию повторяют третий раз. После второй и третьей выдержки воду сливают и немедленно заливают кипящим маринадом – для огурцов и томатов, кипятком – для фруктовых заготовок, кипящим сиропом – для компотов. Затем немедленно накрывают крышкой, укупоривают и проверяют качество укупорки. После укупорки банку ставят горлышком вниз и охлаждают на воздухе.

Правило № 5

Подружитесь со специями и пряностями – и ваши фирменные соленья станут хитом кулинарных шедевров среди друзей и близких.

В соленьях, конечно же, применяют специи, набор которых зависит от личного вкуса. Для того чтобы ваша консервация была полезной, используйте пряности и специи умеренно, согласно рецепту, вместо лимонной кислоты промышленного производства используйте натуральный лимонный сок, добавляйте свежую зелень, по минимуму пищевые добавки, любые консерванты заменяйте лучшим консервантом – солью. Для специй и приправ очень важно соблюдать дозировки, чтобы не испортить вкус.

• При консервировании огурцов берут специй не больше 5–6 % от общей массы плодов.

• Для консервирования помидоров берут 4–5 % специй.

• Зрелые помидоры обычно консервируют без пряностей или добавляют только небольшое их количество (100–200 г на 10 кг плодов).

• Соль для консервирования лучше использовать поваренную или каменную грубого помола и ни в коем случае нельзя употреблять для этого йодированную соль, иначе фрукты, ягоды и овощи приобретут неприятный

привкус. Другое дело – наконец-то появившаяся в продаже по вполне доступным ценам морская соль. Она отвечает всем вышеперечисленным требованиям, а содержащийся в ней йод не испортит заготовок.

• **Сахар –** для консервирования он должен быть отменного качества. Ведь от того, каков сахар, зависит качество сиропа и вкус рассола.

• **Уксус** понадобится для приготовления маринадных заливок. Помимо столового уксуса можно использовать различные фруктовые и винные уксусы.

• **Лимонная кислота** всегда должна быть под рукой – она сможет заменить собой уксус в заливках, где выступит в роли консерванта, но лучше, как уже упоминалось, использовать натуральный лимонный сок.

• **Пряности** нужны почти для всего – соленые, квашеные, моченые, маринованные заготовки без них просто невозможны. Пряные травы и листья в консервировании принято использовать как свежими, так и сушеными. Понадобятся зелень сельдерея, укропа (вместе с зонтиками), эстрагона (тархуна), базилика и петрушки, листья хрена, черной смородины, вишни и дуба

(желательно вместе с тоненькими веточками).

– **Черный и белый перец** в консервировании чаще используется в виде горошин. Используется при мариновании, солке, квашении.

– **Душистый перец** обладает сильным приятным ароматом и относительно небольшой жгучестью. Используется в различных видах домашнего консервирования.

– **Красный перец** – в зависимости от количества особого вещества – капсаицина, – предающего красному перцу остроту и жгучесть, различают перец сладкий (паприка) и горький. Паприка представляет собой крупные мясистые плоды. Стручок горького перца имеет удлиненную форму.

– **Лавровый лист** ароматизирует консервацию, не придавая ей ни остроты, ни горечи.

– **Гвоздика** обладает специфическим ароматом благодаря содержащимся в ней эфирным маслам. Употребляется при мариновании, солке и других видах консервирования. Рекомендуется закладывать ее незадолго до окончания тепловой обработки и в небольших количествах.

– **Укроп зонтичный** используют как основной вид специи при засолке и мариновании огурцов, помидоров, при квашении капусты.

– **Мята** довольно широко применяется в домашних заготовках благодаря ее приятному аромату и освежающему вкусу. Можно использовать как в свежем, так и в высушенном виде.

– **Кориандр** представляет собой высушенные семена травянистого растения кориандра. Используется при мариновании, ароматизации уксуса и т. д.

– **Базилик** обладает тонким ароматом с различными оттенками. Используется в свежем и высушенном виде для закладки в овощные маринады.

– **Эстрагон** – высушенные стебли и листья одноименного травянистого растения. Применяется при засолке, мариновании и т. п.

Теперь, овладев основными правилами консервирования, можно приступать к работе.

Для того чтобы вам было удобно и понятно пользоваться представленными в книге рецептами, внимательно ознакомьтесь со следующей главой *«Полезные подсказки»*.

В ней содержится информация, которая поможет вам легко ориентироваться в рецептах, количестве ингредиентов, которые потребуются для консервирования определенных блюд, а также их соотношением с различными мерами и объемами.

Полезные подсказки

Подсказка № 1

В каждом рецепте указано время, необходимое на его приготовление. Обратите внимание, что в некоторых рецептах стоят две цифры со знаком плюс, например: 2 часа + 12 часов.

В данном случае первая цифра обозначает время, которое вы потратите на подготовку и непосредственно консервирование, а вторая цифра – это время, необходимое либо для замачивания овощей, либо для заквашивания, либо для брожения. Все это будет подробно расписано в самом тексте рецепта.

Подсказка № 2

Вкусовые предпочтения людей различны – одни любят сильно соленые овощи, другие – умеренно, одни любят мягкую по вкусу консервацию, другие – острую. В связи с этим некоторые ингредиенты (соль, черный, красный и душистый перец) берутся по вкусу, о чем указано в рецепте.

То же самое относится к некоторым кореньям: кто-то не любит привкус, который дает сельдерей, кто-то не любит пастернак или петрушку, поэтому данные ингредиенты можно добавлять или не добавлять по вашему вкусу.

Аналогично с уксусом – в некоторых рецептах вы найдете два предложения *«Для слабокислой заливки»* и *«Для кислой заливки».*

Соответственно, по вкусовым предпочтениям представлены рецепты соленых, квашеных, маринованных и консервированных овощей.

Подсказка № 3

Почти во всех рецептах в ингредиентах будут встречаться следующие формулировки: *«Для маринада на 1 л воды», «Для заливки на 0,8 л воды», «На 2 кг баклажанов», «На 10 кг капусты»* и т. п. Если вы планируете заготавливать большее или меньшее количество овощей, то вам нужно будет, соответственно, пересчитать все ингредиенты, исходя из указанной пропорции.

Подсказка № 4

Обратите внимание, что в отдельных рецептах определенные ингредиенты будут указаны в граммах, а в других – в штуках. Поскольку все рецепты четко выверены именно в представленных единицах, ниже дается таблица соотношения граммов и объема продуктов, которая поможет вам точно выбрать нужное количество овощей и специй.

Таблица соотношения граммов и объема продуктов Овощи (содержание в граммах)

Наименование продуктов	Стакан 250 гр	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Морковь средняя	-	-	-	75
Картофель средний	-	-	-	100
Лук средний	-	-	-	75
Огурец средний	-	-	-	100
Томат-паста	-	30	10	-
Томат-пюре	220	25	8	-
Петрушка /стандартный пучок/	-	-	-	40-50

Примерное содержание пряностей в 1 грамме

Лавровый лист среднего размера	7 штук
Гвоздика	12 штук
Перец горький	30 штук
Перец душистый	15 штук

Ваш персональный дневник замены ингредиентов

Ни для кого не секрет, что хозяйкам иногда приходится проявлять на кухне чудеса изобретательности.

Ведь часто случается такая ситуация: задумала что-то приготовить, вроде бы в мыслях прокрутила – все ингредиенты в доме есть, но в самый ответственный момент, когда бежать в магазин уже поздно, оказывается, что какой-то мелочи (а иногда и не мелочи) не оказалось в наличии.

В таких случаях на помощь приходит опыт и кулинарная фантазия. Блюда с новыми ингредиентами зачастую получаются еще более вкусными, чем в классическом варианте.

Аналогичная ситуация может возникнуть и в процессе консервирования: под рукой может не оказаться каких-то специй или добавочных овощей. И хозяйки начинают экспериментировать. Очень часто по вкусовым качествам результат превосходит все ожидания.

Но потом, спустя год, мы лихорадочно начинаем вспоминать, что именно добавляли вместо ингредиента, указанного в исходном рецепте, и, увы, не всегда помним либо что, либо в каких пропорциях.

Чтобы облегчить эту проблему, мы предлагаем завести ваш персональный дневник замены ингредиентов, в котором вы будете записывать какие именно продукты заменили, на что заменили, в каком количестве и на каком этапе приготовления.

А когда вы откроете эти баночки и подадите к столу, не забудьте сделать отметку в дневнике – кому из членов семьи что понравилось, как оценили ваш вынужденный кулинарный эксперимент и какое количество баночек на будущий год вы планируете закрыть по новому рецепту, а какое – по классическому.

Надеемся, что это предложение окажется для вас полезным и сослужит добрую службу.

Аналогичный дневник можно использовать и во время кулинарных экспериментов с другими блюдами.

Мой персональный дневник замены ингредиентов

	Огурцы	Помидоры	Баклажаны	Кабачки	Перец	Капуста	Овощные салаты	Домашние приправы
Требовалось по рецепту								
Заменила на								
Вкус понравился								
Вкус категорически не понравился								
Мнения членов семьи разделились								
В следующий раз попробую дополнительно добавить								
На следующий год сделаю 3 банки по классическому рецепту и 3 банки с новыми добавками								

Рецепты домашнего консервирования

Огурцы

Малосольные огурцы

Малосольные огурцы с хреном

Время приготовления: **1 час 30 минут**

состав:

На 10 кг огурцов: *соль – 75-100 г, корень хрена -20 г или листья хрена – 2 шт., вода – 1,5 л, укроп – 20 г, чеснок – 10–12 зубчиков.*

Для рассола на 1 л воды*: соль – 1–2 ст. л.*

приготовление:

Свежие огурцы тщательно помыть, срезать кончики, сложить в банки. Затем залить доверху горячим рассолом.

Слои огурцов переложить ветками укропа с зонтиками, листьями хрена или нарезанными ломтиками корня хрена, зубчиками чеснока.

Через сутки огурцы будут готовы.

Квашеные огурцы

Квашеные огурцы

Время приготовления: **1 час + 45 минут (через 4–5 дней)**

При употреблении огурцов можно оценить их полезные свойства во время приема мясной пищи. Если вы будете есть мясо с этим овощем, то процент усвоения белков из этого блюда многократно возрастет. Улучшение обменных процессов, снижение аппетита, уменьшение содержания сахара в крови – это все огурец.

состав:

На трехлитровую банку: *огурцы – 1,3 кг, лист хрена – 1–2 шт., чеснок – 4 зубчика, черный перец горошком – 10 шт., укроп – 50 г, лавровые листья – 2 шт., листья смородины – 8 шт.*

Для рассола на 1 л воды: *соль – 2 ст. л.*

приготовление:

В стерилизованные банки положить на дно хрен, чеснок,

перец, укроп, лавровый лист и листья смородины, затем плотно уложить огурцы.

Закипятить рассол, дать ему остыть и залить огурцы, накрыть и оставить банки с огурцами на 4–5 суток в комнате, затем рассол слить и перекипятить.

Огурцы прямо в банках промыть три раза холодной водой и залить кипящим рассолом, после чего закрыть банки плотными полиэтиленовыми крышками.

Хранить в подвале.

Соленые огурцы

Соленые огурцы за 24 часа

Время приготовления: **45 минут**

состав:

На одну трехлитровую банку: *огурцы среднего размера – 10 шт., корень хрена – 20 г, листья хрена – 2 шт., чеснок – 3 зубчика.*

На 1 л воды: *соль – 50 г.*

приготовление:

Тщательно вымыть огурцы.

Положить чеснок, корень и листья хрена на дно банки, сверху плотно уложить огурцы и залить соленой водой.

Через сутки такие огурцы уже будут готовы.

Соленые огурцы с листьями черной смородины

Время приготовления: **2 часа**

состав:

На 10 кг свежих огурцов: *укроп с зонтиками – 400 г, листья и корни хрена – 50 г, чеснок 150–200 г, свежий красный горький перец – 20 г, петрушка и сельдерей – 150 г, листья черной смородины или вишни – 100 г.*

Для рассола на 10 л воды: *(на крупные огурцы) соль – 1 кг, (на средние огурцы) соль – 700–800 г, (на мелкие огурцы) соль – 600–700 г.*

приготовление:

Зелень перебрать, промыть холодной водой, нарезать кусочками по 4–5 см, чеснок очистить, большие зубчики

разрезать.

Огурцы одного размера промыть, дать стечь воде и уложить в бочонок или другую подходящую емкость, перемежая их укропом с зонтиками, сельдереем, петрушкой, листьями черной смородины, листьями и корнями хрена, чесноком, красным горьким перцем (по желанию). Перед тем как класть огурцы в бочку, окунуть их на 2–3 мин в кипяток, затем сразу в холодную воду – тогда они сохранят естественный цвет и быстрее просолятся.

Залить огурцы раствором соли, накрыть прокипяченной марлей или полотном, положить сверху деревянный кружок и гнет.

Оставить бочонок на 1–2 дня при комнатной температуре, затем долить рассол и перенести все в погреб или подвал.

Соленые огурцы с добавлением сладкого перца

Время приготовления: **2–3 часа для замачивания + 2,5 дня брожения + 35 минут**

состав:

На трехлитровую банку: *огурцы – 1,8 кг, сладкий болгарский перец -1 шт., горький перец – 0,5 стручка, зонтики укропа – 4 шт., листья смородины – 4 шт., чеснок – 7 зубчиков, корень хрена, натертый на крупной терке – 50 г.*

Для рассола на 1 л воды: *соль – 2 ст. л.*

приготовление:

Вымытые огурцы положить в таз с холодной водой на 2–3 ч. Затем огурцы плотно уложить в стерилизованные банки, пересыпая специями. Залить холодным рассолом. Под банки надо поставить поддон, так как во время брожения может вытекать рассол. Не ставить на солнце или в очень теплое место! Накрыть прокипяченной крышкой и оставить на два с половиной дня. Нельзя передерживать, иначе огурцы будут мягкими.

Затем рассол слить, добавить в него немного воды, прокипятить 5 мин, залить кипящий рассол в банки с огурцами и закатать их. Поставить банки вниз горлышком до полного остывания. Желательно хранить в прохладном месте.

Соленые огурцы в пряном мятном рассоле

Время приготовления: **4–6 часов для замачивания + 45**

минут

состав:

На 1 банку емкостью 3 л: *огурцы – 1,4 кг, укроп – 50 г, листья хрена – 20 г, нарезанный сладкий зеленый перец – 30 г, листья мяты – 6 г, чеснок – 14 г, листья вишни, винограда, черной смородины – по 4–6 шт., горький красный перец – 0,5 шт., лавровые листья – 2 шт.*

Для рассола на 1 л воды: *соль – 50–60 г.*

приготовление:

Огурцы небольшого размера и одинаковой формы промыть, замочить в холодной воде на 4–6 ч и еще раз промыть. На дно банки уложить одну третью часть специй, до половины наполнить огурцами, добавить еще часть специй, снова уложить огурцы, а сверху – оставшуюся зелень и специи. Наполненные банки залить профильтрованным кипящим рассолом, накрыть прокипяченными крышками, герметично укупорить, охладить. Хранить в прохладном месте.

Маринованные огурцы

Острые маринованные огурцы

Время приготовления: **1 час 30 минут**

состав:

Огурцы -10 кг, зелень укропа – 250 г, зелень эстрагона – 15 г, корень хрена – 15 г, чеснок – 1–2 головки, семена горчицы – 15–20 г, черный перец горошком – 3–5 г.

Для маринада на 8 л воды: *соль – 250–400 г, сахар – 300–500 г, столовый уксус – 1,4 л.*

приготовление:

Укроп нарезать отрезками длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положить на дно стерилизованных банок, затем положить в банки остальные приправы. Свежие огурцы тщательно вымыть и вертикально уложить поверх приправ.

Приготовление маринада: прокипятить 5 мин воду с сахаром и солью, затем влить уксус. Банки с огурцами залить кипящим маринадом, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 90°С: банки емкостью 1 л и 2 л – 20–25 мин, емкостью 3 л – 30–35 мин, затем сразу закатать.

Мелкие маринованные огурчики с чесноком и душистым перцем

Время приготовления: **1 час 30 минут**

состав:

Мелкие огурцы – 10 кг, чеснок – 1 головка.

Для маринада на 9 л воды: *столовый уксус – 0,7 л, соль – 150 г, сахар – 50-100 г, черный и душистый перец – по 10–15 г, семена горчицы – 10–15 г, лавровые листья – 5–7 шт.*

приготовление:

Вымытые огурцы уложить в стерилизованные банки вертикально, положить чеснок. Сварить маринад, для чего прокипятить все составляющие 5 мин, уксус влить перед тем, как снять с огня.

Залить кипящим маринадом огурцы и пастеризовать при 90°С банки емкостью 1 л и 2 л 20–25 мин, емкостью 3 л – 30–35 мин, после чего сразу закатать.

Огурцы, маринованные по-деревенски

Время приготовления:

состав:

На трехлитровую банку: *огурцы – 1,8 кг, лист хрена – 1 шт., чеснок – 1–2 головки, листья черной смородины и вишни – по 8 шт., укроп с соцветиями – 50 г, эстрагон – 1 стебель или базилик – 2 стебля, листовая горчица – 2–3 листа, мелкие репчатые луковицы – 10–12 шт.*

Для маринада на 1 л воды: *соль – 60 г, сахар – 30–40 г, уксус – 3–4 ст. л., черный перец горошком – 6–8 шт., лавровые листья – 2 шт., кусочек корицы по вкусу.*

приготовление:

На дно трехлитровой стерилизованной банки уложить пряную зелень: хрен, чеснок, листья смородины и вишни, укроп, а на них – два ряда огурцов. Если огурцы отличаются по размеру, то более крупные поместить в нижнюю часть банки, слегка проколоть острием ножа в нескольких местах на глубину примерно в 5 мм.

Банку заполнить огурцами до «плечиков», в пустоты между огурцами положить мелкий лук, чеснок и пряную зелень, стараясь разместить так, чтобы было красиво.

Последний слой огурцов покрыть зеленью и пряностями.

Приготовление маринада: положить в воду соль и сахар, горошины черного перца, лавровый лист, корицу и кипятить 5 мин, перед снятием с огня влить уксус и размешать.

Банки с огурцами и зеленью залить горячим (или кипящим) маринадом до верха, накрыть прокипяченными крышками, простерилизовать в кипящей воде.

В большую емкость (кастрюлю, ведро, бочонок), на дне которой должна находиться подставка, налить воду и поместить банку (или банки).

Вода в емкости должна быть теплой, примерно 40–60˚С. Воду, после того как установили в нее банки, довести до кипения.

Стерилизация начинается с момента закипания воды.

Стерилизовать банки емкостью 1 л – 10–15 мин, емкостью 3 л – 15–20 мин. При прогревании нужно следить за цветом огурцов. Если их окраска из ярко-зеленой стала оливковой, значит, температура в банке достигла 67–70˚С, прогревание следует прекратить, банки немедленно закатать, перевернув вниз горлышком до полного охлаждения.

Маринованные огурцы, нарезанные кружочками

Время приготовления: **35 минут**

Делая огурцы по этому рецепту, нужно запомнить, что банки не следует наполнять огурцами до самого верха, выше «плечиков» банки должен быть только маринад, а сами огурцы должны «дышать».

Зелень также не должна превышать норму, указанную в рецепте. Как правило, зелень составляет 5–6 % от веса огурцов.

состав:

На 10 кг огурцов: *репчатый лук – 500 г, семена укропа или тмина – 15 г, соль – 50 г.*

Для маринада на 6 л воды: *уксус – 2 л, соль – 150 г, сахар – 750 г, черный перец горошком – 10 шт.*

Огурцы очистить и нарезать кружками толщиной 6–8 мм. Пересыпать солью, тмином или укропом, мелко нарезанным луком.

Смесь уложить в литровые банки, залить маринадом и стерилизовать 15 мин.

Консервированные огурцы с различными добавками

Огурцы с луком в горчичном маринаде

Время приготовления:

состав:

На 1 кг мелких огурцов: *репчатый лук – 150 г, укроп – 1 пучок, винный или столовый уксус – 0,25 ст. л., сухая горчица – 350 г, сахар – 5 ст. л., лавровый лист – 1 шт., черный перец горошком – 1 ст. л.*

приготовление:

Мелкие огурцы промыть, вытереть насухо.

Нарезать лук и укроп и вместе с горчицей и сахаром положить в уксус и нагреть.

Добавить растертый лавровый лист и перец, затем, помешивая, вскипятить. Положить огурцы, осторожно переворачивая, в жидкость, дать закипеть, снять с огня и горячими вместе с жидкостью разложить в банки.

Банки немедленно закатать.

Огурцы, засоленные с яблоками

Время приготовления: **1 час 45 минут**

состав:

Огурцы – 3 кг, яблоки – 2 кг.

На 1 л воды: *соль – 50 г, сахар – 50 г.*

На банку емкостью 3 л: *листья лимонника – 10 шт.*

приготовление:

Яблоки нарезать дольками и удалить сердцевину.

Молодые, плотные, одинакового размера огурцы и дольки яблок обдать крутым кипятком и плотно уложить в банки, добавив листья лимонника. Приготовить заливку и кипящим раствором залить банки, дать постоять 3–5 мин. После этого раствор слить, снова дать закипеть и еще раз залить банки. Повторить два раза.

После третьей заливки банки герметично укупорить и охладить.

Огурцы в яблочном соке с еловым ароматом

Время приготовления: **1 час 30 минут**

состав:

Огурцы.

На банку емкостью 3 л: *веточки сосны – 3 шт.*

Для заливки на 1 л яблочного сока: *соль – 50 г.*

приготовление:

Огурцы промыть, бланшировать несколько секунд в кипящей воде.

Затем уложить в банки вместе с веточками сосны длиной 7-10 см (самые нежные кончики). В яблочный сок добавить соль и вскипятить. Залить банку кипящим раствором на несколько минут, раствор слить, снова довести до кипения. После третьей заливки банку закатать.

Огурцы с гвоздикой и мятой в соке красной смородины

Время приготовления: **1 час 30 минут**

состав:

Огурцы.

На банку емкостью 1 л: *чеснок – 3 зубчика, черный перец горошком – 2–3 шт., гвоздика – 2 бутона, укроп – 1 веточка, мята – 1 веточка.*

На 1 л воды: *сок красной смородины – 250 мл, соль – 50 г, сахар – 20 г.*

приготовление:

Одинаковые по размеру небольшие огурцы хорошо помыть, срезать кончики. На дно каждой банки положить горошины черного перца, гвоздику, чеснок, укроп и мяту.

Огурцы установить в банках вертикально, залить раствором, приготовленным с добавлением сока красной смородины, соли и сахара, довести до кипения и разлить в банки. Банки закрыть крышками и стерилизовать 8 мин.

Огурцы в клюквенном соке

Время приготовления: **2 часа 15 минут**

Содержание полезных соединений йода в составе огурца гораздо больше, чем в каком-либо другом овоще.

состав:

Огурцы.

На 800 мл воды: *клюква – 300 г, соль – 50 г, сахар – 50 г.*

приготовление:

Огурцы погрузить на 2–3 секунды в кипящую воду, затем уложить в трехлитровую банку.

Клюкву отварить в воде, протереть через сито, добавить сахар, соль и прокипятить.

Залить огурцы на несколько минут приготовленным кипящим раствором, затем слить его, залить еще два раза, после третьей заливки банку закатать.

Огурцы, маринованные с чесноком и водкой

Время приготовления: **3–4 часа на замачивание + 1 час 30 минут**

состав:

На 2 кг огурцов: *соль – 100 г, вода – 2 л, виноградный уксус – 50 мл, водка – 50 мл, чеснок, зонтичный укроп, листья черной смородины по вкусу.*

приготовление:

Свежие огурцы помыть, поместить в таз, залить холодной водой и оставить на 3–4 часа.

После чего выложить огурцы вместе с чесноком и зеленью в стерилизованные литровые банки.

Для приготовления маринада, воду нагреть с солью до кипения.

Влить уксус, вскипятить и влить водку. Снова вскипятить и залить приготовленным рассолом огурцы.

Быстро закатать, перевернуть и тепло укутать.

Дать огурцам полностью остыть и переставить в темное прохладное место на хранение.

Огурцы с хреном в томатном соке

Время приготовления: **1 час 20 минут**

состав:

На 3,5 кг огурцов: *томатный сок – 2 л, соль – 100 г, укроп – 70 г, листья хрена – 50 г, чеснок – 4 зубчика, сладкий красный перец*

– 50 г, горький красный перец – 2 г, лавровые листья – 2–3 шт.

приготовление:

В сухие банки уложить специи, огурцы залить горячим подсоленным томатным соком (на 1 л сока – 50–60 г соли). Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 20 мин, емкостью 3 л – 35 мин. Затем банки герметично укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Помидоры

Соленые помидоры

Помидоры, засоленные в бочках

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

состав:

Помидоры – 10 кг, укроп – 300 г, листья черной смородины – 100 г, зелень петрушки – 100 г, зелень сельдерея – 100 г, свежий горький перец – 10 г, рассол – 7 л.

Для рассола на 1 л воды: соль – 60–70 г.

приготовление:

Требования к помидорам те же, что и для засолки в банках. Плотность плодов в готовом продукте зависит от степени их зрелости, поэтому розовые и красные помидоры лучше солить в небольшой таре (10–15 л), бурые – в таре на 25–50 л, зеленые – в таре на 100 л. Красные помидоры надо засаливать в день уборки, бурые и зеленые можно хранить до засола 2–3 дня (в прохладном затемненном месте). При солении помидоров в бочках из мягких пород дерева рекомендуется добавлять свежие вишневые листья.

На дно бочки уложить пряности, затем помидоры и залить остуженным рассолом, крепость которого зависит от степени зрелости плодов. Зеленые, мелкие бурые и розовые помидоры следует заливать 6-процентным рассолом, красные и крупные бурые – 7-процентным.

Наполненную бочку выдержать 24 ч при температуре 18–20°С, затем переместить в прохладное место (не выше 5–6°С). Через несколько дней проверить, нет ли течи, при необходимости долить рассолом. После окончания брожения рассол должен стать прозрачным.

Соленые помидоры в собственном соку

Время приготовления: **2 часа 30 минут + 6–7 суток брожения**

состав:

Крепкие помидоры для засола – 10 кг, спелые помидоры для томатной массы – 10 кг, листья черной смородины – 100 шт., соль – 5 кг.

приготовление:

Дно бочки выстелить свежесобранными листьями черной смородины, бочку заполнить красными помидорами, переслаивая их листьями смородины и посыпая солью (5 % к массе плодов).

После заполнения бочки помидоры залить протертой томатной массой. Брожение продолжается 6–7 суток. После чего бочку вынести в холодное помещение.

Соленые помидоры с горчицей

Время приготовления: **2 часа 30 минут** + **6–7 суток брожения**

состав:

Помидоры.

Для рассола на 10 л воды: *соль – 300 г, сухая горчица – 50 г, чеснок – 30 г, укроп – 200 г, хрен (корень) – 30 г, эстрагон – 25 г, листья вишни – 100 г, душистый перец горошком – 20 шт.*

приготовление:

Помидоры взять крепкие, неперезревшие, средней величины. Плоды тщательно помыть.

Дно эмалированной емкости устелить пряностями и ровным слоем посыпать порошком сухой горчицы.

Затем уложить помидоры, переложить пряностями, укропом, чесноком, хреном, перцем, черносмородиновым листом, листьями вишни, эстрагоном. Сверху помидоры закрыть листьями вишни и полотняной салфеткой.

Залить рассолом, поверх уложить деревянный круг и груз.

Через 6–7 дней после засолки помидоры следует поместить в холодное место.

Через 30 дней помидоры просолятся и будут готовы к употреблению.

Помидоры, засоленные с молодой кукурузой

Время приготовления: **2 часа 45 минут**

состав:

На 10 кг помидоров: *соль – 550–600 г, листья черной смородины, стебли и листья кукурузы по вкусу.*

приготовление:

На дно дубовой бочки положить листья черной смородины, предварительно ошпаренные кипятком.

Помидоры, листья смородины, молодые стебли и листья кукурузы помыть в холодной воде. На дно бочки уложить слой кукурузных листьев, затем рядами томаты и листья смородины.

Молодые стебли кукурузы нарезать кусочками длиной 1–2 см, переслаивая ими каждый ряд томатов.

Сверху томаты накрыть листьями кукурузы и залить чистой водой.

Соль всыпать в чистый марлевый мешочек, который положить поверх кукурузных листьев так, чтобы он находился в воде. Бочонок накрыть небольшим кружком, сверху – небольшой груз.

Квашеные помидоры

Время приготовления:

состав:

На 2 кг помидоров: *сахар – 100 г, соль – 1 ст. л., листья вишни – 50 г, зелень эстрагона и сельдерея – по 50 г.*

приготовление:

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно рядами, переслаивая их листьями вишни, зеленью сельдерея и эстрагона. Каждый ряд пересыпать сахаром и солью.

Сверху накрыть чистой тканью и положить гнет. Выдержать в теплом помещении до появления рассола и выставить на холод для хранения.

Помидоры, квашенные в капусте

Время приготовления:

состав:

Красные спелые помидоры – 1 часть, белокочанная капуста – 2 части, зелень сельдерея, листья мяты, вишни, черной смородины и кусочки горького острого перца по вкусу.

На 1 кг смеси овощей: соль – 25 г.

приготовление:

Красные плотные помидоры помыть и наколоть вилкой со стороны плодоножки. С капусты удалить верхние загрязненные

литья.

Уложить в тару для заквашивания слой капусты, на него – слой томатов плодоножками вверх, вплотную друг к другу.

Укрыть помидоры слоем капусты, на него снова поместить помидоры и в таком порядке заполнить всю емкость.

Каждый слой пересыпать солью и добавить по вкусу зелень сельдерея, листья мяты, вишни, черной смородины и кусочки горького острого перца. После этого накрыть чистой тканью, положить на нее деревянный кружок и установить гнет.

На второй день, если выделившийся сок не покрывает овощи, увеличить груз. Если и это не поможет, долить консервирующий раствор.

Приготовление консервирующего рассола: в 1 л воды развести 50 г соли и 200 г сахара. Вместо сахара можно использовать 3–4 ст. л. меда.

Помидоры, маринованные в уксусе

Помидоры маринованные

Время приготовления: **1 час 20 минут**

состав:

На одну банку емкостью 1 л: *помидоры, лавровый лист – 1 шт., горький перец – 1 стручок, черный перец горшком – 5 шт., гвоздика – 2–3 бутона.*

Для маринада на 1 л воды: *соль – 50 г, сахар – 50 г, уксусная эссенция – 3 ч. л.*

приготовление:

Помидоры для маринования взять мелкие, молочной спелости или бурые.

В банку положить помидоры, лавровый лист, горький перец, черный перец горошком, гвоздику.

Приготовление маринада: в воду добавить соль, сахар, закипятить. В конце влить уксус.

Готовым маринадом залить содержимое банок.

Пастеризовать около 20 мин при температуре 90°С.

Помидоры быстрого приготовления

Время приготовления:

состав:

На 3-литровую банку: *помидоры, листья смородины, вишни и хрена, зелень укропа по вкусу.*

Для маринада на 3 л воды: *соль – 50 г, сахар – 100 г, уксус – 50 мл, душистый перец, горький перец, лавровые листья по вкусу.*

приготовление:

Положить в банки специи, листья смородины, вишни, хрена, помидоры, измельченную зелень укропа. Залить два раза кипяченой водой на 20 мин, третий раз – маринадом.

Приготовление маринада: в воду добавить соль, сахар, душистый перец, горький перец, лавровый лист и закипятить. Затем влить уксус.

Этим маринадом залить помидоры и стерилизовать 10–12 мин.

Помидоры с базиликом, консервированные с лимонной кислотой

Время приготовления: **1 час 30 минут**

Известно, что помидоры могут поднять настроение, при стрессе работают как антидепрессанты. Хром, входящий в их состав, способствует скорому насыщению и усмиряет «зверский» аппетит.

состав:

На банку емкостью 1 л: *помидоры – 500–600 г, чеснок – 12 зубчиков, базилик – 10 г, пряная зелень (укроп, петрушка, сельдерей) – 5 г.*

Для рассола на 1 л воды: *соль – 35 г, лимонная кислота – 1–2 г, сахар – 15 г.*

приготовление:

На дно стерилизованных банок положить чеснок и пряную зелень.

Затем уложить в банки вымытые и наколотые в области плодоножек помидоры.

Выдержать 5-10 мин, вновь залить свежей кипящей водой и выдержать такое же время.

В третий раз залить кипящим маринадом.

Приготовление маринада: прокипятить воду с солью, сахаром и лимонной кислотой.

Банки сразу закатать прокипяченными крышками,

перевернуть вниз горлышком и укутать в ватное одеяло до полного охлаждения.

Если помидоры не очень крупные, то достаточно один раз залить водой, а затем – маринадом.

Помидоры-сливки, консервированные половинками

Время приготовления: **1 час 30 минут**

Помидор – идеальный восполнитель минеральных веществ. Он содержит довольно много витаминов – B1, B2, B3, B6, B9, E, а больше всего витамина C и A, которые поддерживают иммунитет. В свежем помидоре находится большое количество полезных балластных веществ, которые способствуют пищеварению. Благодаря содержанию фитонцидов, помидоры обладают противовоспалительными и антибактериальными свойствами.

состав:

На банку емкостью 3 л: *помидоры – 2 кг, репчатый лук -1-2 небольшие луковицы, черный перец горошком – 5–6 шт., уксус – 1 ст. л., растительное масло – 1 ст. л.*

Для рассола на 1 л воды: *сахар – 1 ст. л. с верхом, соль – 1 ст. л. с верхом.*

приготовление:

Помидоры-сливки тщательно вымыть, разрезать пополам.

В стерилизованные банки положить разрезанные пополам луковицы, перец, затем помидоры. Залить горячим рассолом.

Добавить уксус и растительное масло. Накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 15–20 мин.

Сразу закатать.

Помидоры, консервированные в соках и заливках

Помидоры с чесноком, консервированные в яблочном соке

Время приготовления: **1 час 30 минут**

При покупке помидоров старайтесь выбирать плотные на ощупь, с яркой и гладкой кожицей. Если помидоры продаются с веточкой, то она не должна быть сухой. Если при разрезе помидора видны белые прожилины, то это говорит о том, что в нем много нитратов.

состав:

На банку емкостью 3 л: *помидоры – 2 кг, чеснок – 1 головка.*

На 1 л яблочного сока: *соль и сахар – по 50 г.*

приготовление:

Чеснок очистить, томаты 30 секунд бланшировать в кипящей воде, затем деревянной палочкой сделать сверху 2–3 прокола, чтобы кожица у них не растрескалась.

Вскипятить яблочный сок с солью и сахаром. Томаты уложить в трехлитровую банку, пересыпая чесноком, залить кипящей заливкой, быстро закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Помидоры, консервированные в смеси томатного сока и сока красной смородины

Время приготовления: **2 часа**

Этот рецепт неповторим по вкусу. Сочетание томатного сока и сока красной смородины придает заливке особенный оттенок, который невозможно забыть. Однако, по предлагаемому рецепту можно аналогичным способом приготовить помидоры с заливками из других соков: яблочного, виноградного, ежевичного, черноплодной рябины, крыжовника и других ягод. Выбирайте то, что вам больше нравится.

состав:

Помидоры – 2 кг, томатный сок – 1 л, сок красной смородины – 1 л, соль – 30 г, сахар – 200 г.

приготовление:

Спелые помидоры помыть, обдать кипятком, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно в подготовленные стеклянные банки.

Приготовление запивки из соков: соль и сахар растворить в томатном соке, добавить сок красной смородины, довести все до кипения.

Залить помидоры соком, банки накрыть крышками, установить в кипящую воду.

Пастеризовать банки емкостью 1 л – 15 мин, емкостью 3 л – 25–30 мин.

После этого банки сразу же закатать.

Помидоры, консервированные с различными овощами и добавками

Помидоры с перцем

Время приготовления: **1 час 10 минут**

Хозяйки часто сталкиваются с проблемой, когда шкурка помидоров во время консервирования лопается и портится их внешний вид.

Чтобы помидоры не лопнули при стерилизации, их перед закладкой в банки надо проколоть деревянной гладкой палочкой или спицей из нержавеющей стали в той части плода, где находилась плодоножка.

состав:

На 2,5 кг помидоров: *горький красный перец – 1 стручок, сладкий красный перец – 1 стручок, черный перец горошком – 10 шт., душистый перец горошком – 5 шт., корень петрушки с зеленью – 1 шт., морковь – 1 шт.*

Для рассола на 2 л воды: *соль – 30 г, сахар – 60 г, уксусная эссенция – 4 ч. л.*

приготовление:

Уложенные в банки и очищенные от кожицы томаты и специи залить рассолом. Банку поместить в кастрюлю с теплой водой, поставить на огонь, довести воду до кипения и держать банку 20 мин в кипящей воде.

Затем достать ее из кастрюли, добавить уксусную эссенцию и закатать жестяной крышкой. Хранить в прохладном месте.

Помидоры с репчатым луком в маринаде

Время приготовления: **1 час 10 минут**

состав:

Помидоры – 2 кг, репчатый лук – 200 г.

Для маринада на 1 л воды: соль – 50 г, мед – 100 г, яблочный уксус – *50 мл.*

приготовление:

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами. Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в

стерильные банки, пересыпая кольцами лука. Подготовленные овощи залить кипящим маринадом, накрыть стерильными крышками, пастеризовать и сразу же закатать.

Помидоры с базиликом

Время приготовления: **1 час 15 минут**

состав:

Помидоры, базилик – 1 пучок.

Для маринада на 1 л воды: *соль – 50 г, мед или сахар – 100 г, ароматизированный уксус на базилике – 2 ст. л.*

приготовление:

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, выложить в стерильную банку, перекладывая веточками свежего базилика.

Залить кипящим маринадом, пастеризовать, закатать крышками.

Помидоры, маринованные с крыжовником

Время приготовления: **1 час 15 минут**

состав:

Помидоры – 2 кг, крыжовник – 500 г.

Для маринада на 1 л воды: *соль – 50 г, сахар – 200 г, уксус – 50 мл.*

приготовление:

Помидоры и крыжовник помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, выложить плотно в банки. Залить кипящим маринадом и закатать.

Помидоры в медовом маринаде

Время приготовления: **2 часа 15 минут**

состав:

Помидоры – 2 кг, репчатый лук -3-4 луковицы, лавровый лист – 1 шт., перец горошком, бутоны гвоздики по вкусу.

Для маринада на 1,5 л воды: *соль – 2 ст. л., сахар – 6 ч. л., мед – 1,5 ст. л.*

приготовление:

Помидоры разрезать пополам, лук нарезать кольцами. Выложить слоями, помидоры можно выкладывать разрезом и вниз, и вверх.

Закипятить маринад, удалить пенку, снять с огня и влить 2 ст. л. уксуса.

Разложить по банкам лавровый лист, перец горошком, бутоны гвоздики, залить маринадом. Стерилизовать банки емкостью 1 л – 5 мин, емкостью 2 л – 10 мин, емкостью 3 л – 15 мин. Закатать.

Помидоры с корицей

Время приготовления: **1 час 50 минут**

состав:

На банку емкостью 3 л: *помидоры – 1,8 кг, сладкий перец – 2 шт.*

Для маринада на 1,2 л: *соль – 1,5 ст. л., сахар – 6 ст. л., уксус – 2 ст. л., корица на кончике ножа.*

приготовление:

На дно трехлитровой банки положить кусочки сладкого перца, на них уложить помидоры, сверху и по бокам также положить ломтики перца. Залить кипятком и оставить на 20 мин.

Воду слить и на ее основе приготовить маринад, добавив указанные ингредиенты и доведя до кипения. В конце добавить уксус.

Залить содержимое банок кипящим маринадом и закатать.

Помидоры с яблоками

Время приготовления: **2 часа**

Маринованные помидоры хорошо хранятся в домашних условиях. В них содержится большое количество ликопина, который служит отличной профилактикой онкологических заболеваний.

состав:

На банку емкостью 3 л: *помидоры – 1,8 кг, яблоки – 3 шт., сладкий болгарский перец – 3 шт., чеснок, перец горошком, лавровый лист по вкусу.*

Для маринада на банку емкостью 3 л: *соль – 3 ст. л., сахар – 2 ст. л., уксус – 2 ст. л.*

приготовление:

Разложить помидоры со сладким перцем и яблоками по банкам. Залить кипятком и дать постоять 10 мин. Воду слить, довести до кипения еще раз, в это время добавить в банку чеснок, лавровый лист, перец горошком и уксус.

Залить содержимое банки кипящим рассолом и закатать.

Помидоры с баклажанами

Время приготовления: **1 час 45 минут**

состав:

На банку емкостью 3 л: *помидоры – 1 кг, баклажаны – 1 кг, лавровые листья – 3 шт., чеснок – 3 зубчика, черный перец горошком – 10 шт., душистый перец горошком – 2 шт., зелень сельдерея – 1 веточка, лист хрена – 1 шт.*

Для маринада на 1 л воды: *соль – 4 ст. л., сахар – 4 ст. л., уксус – 100 мл.*

приготовление:

Баклажаны очистить от кожуры и нарезать кружками толщиной 4–5 см. Залить кипятком и дать постоять 10–15 мин. Воду слить, ломтики баклажанов слегка отжать. Сложить баклажаны и помидоры в банку в шахматном порядке. Залить кипятком на 10–15 мин.

Воду слить, второй раз залить кипящим маринадом.

Закатать и перевернуть банки вверх дном до остывания.

Помидоры, маринованные со сливами

Время приготовления: **1 час 45 минут**

Сделайте отметку в своей кулинарной книжке, что вкус именно этих помидоров будет необыкновенным! Маринад получается насыщенного ярко-красного цвета и слегка тягучий от слив.

А вкусовой оттенок, который придают этому маринаду сливы, не передать словами.

состав:

На 3-литровую банку: *помидоры-сливки – 1,5 кг, крупные синие сливы – 0,5 кг, лист сельдерея – 1 шт., лист хрена – 1 шт., зонтик укропа – 1 шт., черный перец горошком – 5 шт., душистый перец горошком – 5 шт., тонко нарезанная репчатая луковица – 1 шт., чеснок – 3 зубчика.*

Для маринада на 1 л воды: *соль – 1,5 ст. л., сахар – 4 ст. л., уксус – 100 мл.*

приготовление:

Уложить в подготовленную банку вперемежку помидоры со сливами. Два раза заливать кипятком на 5 мин, третий раз – маринадом.

Помидоры, маринованные с огурцами

Время приготовления:

состав:

На банку емкостью 3 л: *помидоры и огурцы (в пропорции 2:1), мелкий репчатый лук – 3–4 шт., чеснок – 5–7 зубчиков, пряные травы: листья или корень хрена, стебли и зонтики укропа, листья вишни и черной смородины, листья эстрагона и базилика, стручки горького перца по вкусу.*

Для маринада на 1 л воды: *соль – 60 г, сахар – 50 г, уксусная эссенция – 1 ст. л.*

приготовление:

Маринуют вместе обычно помидоры и огурцы средних размеров.

Овощи промыть в проточной воде и дать ей стечь.

Подготовить пряную зелень, отбраковывая пожелтевшие части растений, коренья, очистить зубчики чеснока, мелкие головки лука (до 2 см), тщательно вымыть и дать слегка просохнуть.

В стерилизованные трехлитровые банки на дно положить лист хрена или часть его корня, а затем слоями уложить помидоры и огурцы. Первым слоем должны быть огурцы. Помидоры перед укладкой в банки слегка наколоть в области плодоножек, что предохранит их от трещин на кожице.

Образовавшиеся пустоты заполнить дольками чеснока, мелкими луковицами, зонтиками и небольшими веточками укропа, листьями

черной смородины и вишни, эстрагон и базилик.

Щепотка молотого красного перца или маленький кусочек

острого красного перца придаст маринаду остроту.

Воду вскипятить с солью и сахаром, в конце добавить уксус.

Влить маринад в банки, накрыть их прокипяченными крышками, поставить в подогретую до 60°С воду и стерилизовать 40 мин. Закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Зеленые консервированные помидоры

Соленые зеленые помидоры

Время приготовления: **1 час 45 минут**

состав:

Зеленые помидоры – 5 кг, чеснок – 1 головка, зелень (укроп хрен, петрушка) – 100 г, корень и листья сельдерея, вишневые листья по вкусу.

Для рассола на 3 л воды: соль – 150 г.

приготовление:

Помидоры вымыть и уложить в небольшой бочонок. На дно, сверху и между помидорами насыпать пряности.

Приготовить рассол, прокипятив воду с солью. Залить рассолом помидоры и оставить при комнатной температуре на 14–15 дней, затем убрать в погреб.

Маринованные зеленые помидоры

Время приготовления: **1 час 45 минут**

Самое важное условие консервирования помидоров – это их сортировка. Не следует смешивать в одной банке помидоры разных сортов и степени созревания – например, красные с зелеными, розовые с бурыми.

Перед консервированием переберите помидоры и разделите их на спелые, зеленые и бурые, а также отсортируйте их по размерам – большие, мелкие и средние.

состав:

Зеленые помидоры, нарезанные четвертинками – 3 кг, приправа для соления (смесь из перца горошком, лаврового листа и гвоздики) -1ч. л., чеснок – 7 зубчиков, репчатый лук, нарезанный кольцами – 1 шт., свежая зелень укропа – 1 пучок, острый перец чили, разрезанный пополам – 1 шт.

Для маринада на 2 л воды: *уксус -100 г, соль – 5 ст. л., сахар – 1 ст. л.*

приготовление:

Из воды, соли и сахара сварить рассол, в конце добавить уксус.

В емкость для маринования положить помидоры, пересыпая их всеми перечисленными травами и специями.

Залить горячим маринадом.

Через неделю помидоры будут готовы.

Зеленые помидоры, маринованные по-грузински с мятой, базиликом и орехами

Время приготовления: **3 часа**

Чтобы предохранить открытую банку томата от возможного появления плесени, нужно насыпать сверху немного соли и капнуть несколько капель растительного масла. Некоторые хозяйки кладут под крышку обычный горчичник.

состав:

Зеленые помидоры средней величины – 1 кг, ядра грецких орехов – 0,75 стакана, чеснок – 10 зубчиков, красный острый перец – 0,5 стручка, семена кориандра и сушеная мята – по 1 ч. л., сушеная зелень базилика и эстрагона – по 0,5 ч. л., столовый уксус – 0,75 стакана.

приготовление:

Зеленые помидоры вымыть, залить кипятком и выдержать 20 мин, затем разрезать на четыре части.

Ядра грецких орехов, чеснок и острый перец тщательно измельчить, растереть в ступке, отжать сок и собрать в рюмку.

В выжатую массу добавить зерна кориандра, мяту, базилик, уксус и тщательно перемешать.

Нарезанные помидоры плотно уложить в чистую посуду, пересыпая каждый слой пряной смесью. Сверху вылить выжатый сок.

Накрыть и поставить в холодное место.

Через несколько дней, когда помидоры пожелтеют, их можно употреблять в пищу.

Баклажаны

Маринованные баклажаны

Классические маринованные баклажаны

Время приготовления:

состав:

Баклажаны – соотношение продуктов в банке: 80 % баклажанов, 20 % заливки.

Для заливки: *вода – 3 стакана, уксус – 0,75 стакана, соль – 1 ст. л., сахар – 1 ст. л.*

приготовление:

Соль и сахар положить в воду и прокипятить 10 мин.

Процедить через плотную ткань, затем добавить уксус.

У свежих баклажанов темно-фиолетового цвета, с мелкими семенами, длиной не более 8-10 см удалить плодоножку, баклажаны вымыть и бланшировать 20–25 мин в крепком солевом растворе.

Охладить в холодной проточной воде и поставить между двумя разделочными досками под гнет на 10–15 мин.

Затем уложить плотно в банки, залить маринадной заливкой, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать при температуре 100˚С банки емкостью 0,5 л – 8 мин, емкостью 1 л – 10–12 мин, емкостью 3 л – 20 мин.

Можно использовать как закуску и как гарнир.

Баклажаны, маринованные в листьях сельдерея

Время приготовления: **2 часа + 1 час 30 минут**

Вещество, находящееся в шкурке баклажана, – назунин – элемент растительного происхождения, обеспечивающий защиту нервных клеток и обладающий мощными антиоксидантными свойствами. Поэтому баклажаны можно использовать в качестве отличного профилактического средства от онкологических заболеваний и для дополнительного питания мозга.

состав:

На 2 кг баклажанов: *морковь – 250 г, сладкий перец – 250 г,*

чеснок – 100 г, листья сельдерея по количеству баклажанов.

Для маринада: *уксус – 500 мл, вода – 500 мл, соль – 100 г, черный молотый перец по вкусу.*

приготовление:

Молодые баклажаны промыть, срезать плодоножку, надрезать по длине в 3–4 местах, посыпать солью и оставить на 2 ч для удаления горечи.

Воду слить, на 2 мин поочередно погрузить баклажаны в кипящую подсоленную воду до слабого размягчения, затем отцедить.

Надрезы баклажанов наполнить смесью из мелко нарезанных овощей, чеснока и перца. Каждый баклажан перевязать листом сельдерея, уложить в банки или кастрюлю, уплотнить и залить маринадом.

Хранить в холодном помещении.

Баклажаны, маринованные с томатами и чесноком

Время приготовления: **4 часа + 2 часа**

Уксусную эссенцию в этом рецепте можно заменить ароматическим уксусом с базиликом.

состав:

На 1 кг баклажанов: *томаты – 1 кг, зелень петрушки – 150 г, укроп – 100 г, чеснок – 2–3 зубчика, душистый перец горошком – 10 шт., лавровые листья – 3 шт.*

Для маринада на 1 л воды: *соль – 40 г, сахар – 40 г, уксусная эссенция – 20 мл.*

приготовление:

Баклажаны очистить от кожицы, разрезать вдоль, засыпать солью и выдержать 3–4 часа, чтобы ушла горечь.

Зелень укропа и петрушки мелко нарезать. Чеснок очистить. Баклажаны помыть холодной водой, начинить нарезанной зеленью.

На дно трехлитровой банки положить 3 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 2–3 зубчика чеснока, до половины объема уложить томаты, а сверху – подготовленные баклажаны.

Приготовление маринада: в воду всыпать соль, сахар, влить уксусную эссенцию, довести до кипения.

Залить банки маринадом и стерилизовать с момента закипания 30–35 мин. Банки закатать, укутать и оставить до

полного остывания.

Маринованные баклажаны в острой подливке

Время приготовления: **2 часа**

Компаньоны для баклажанов – перец, морковь, помидоры, кабачки, патиссоны, зелень.

состав:

Баклажаны – 5 кг, красный сладкий перец – 1 кг, красный горький перец – 0,5 кг, помидоры – 2 кг, чеснок – 300 г, столовый уксус – 0,25 л, растительное масло – 0,5 л, соль, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу.

Баклажаны нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде до готовности. Помидоры, чеснок, перец пропустить через мясорубку, добавить отцеженные и отжатые баклажаны, уксус, растительное масло и довести всю смесь до кипения, горячей разложить в полулитровые банки с 2–3 горошинами перца и лавровым листом. Закатать, не стерилизуя.

Баклажаны «Тещин язык»

Время приготовления: **1 час 45 минут**

состав:

Небольшие по величине баклажаны, растительное масло для жарки.

На банку емкостью 1 л: *чеснок – 4 зубчика, черный перец горошком – 5 шт., сахар – 6 ч. л., уксус – 3 ст. л., соль – 2 ч. л., кипяток – 2–5 ст. л.*

приготовление:

Баклажаны нарезать вдоль не очень тонкими ломтиками и обжарить на растительном масле.

Сложить в стерилизованные банки, сверху положить чеснок, перец горошком, сахар, соль, налить уксус и кипяток, закатать. Такие баклажаны перед подачей к столу нужно смазать майонезом и посыпать зеленью и рубленым чесноком.

Баклажаны по-корейски

Время приготовления: **1 час 45 минут + 1 сутки + 1 час**

состав:

Баклажаны – 2 кг, болгарский перец – 4 шт., морковь – 2 шт., репчатый лук – 2 шт., чеснок – 2 головки, сахар – 4 ст. л., соль – 2 ст. л., уксус – 0,5 стакана, растительное масло – 200 мл.

приготовление:

Перец нарезать полосками, лук – полукольцами, морковь натереть на корейской терке, чеснок пропустить через пресс.

Баклажаны опустить в кипящую воду и бланшировать целиком в течение 2–3 мин, вынуть, положить под гнет и оставить на 10 мин. Затем нарезать кубиками. Все овощи перемешать, добавить остальные ингредиенты, снова перемешать и оставить на сутки в холодильнике. Банки и крышки простерилизовать, разложить овощи по банкам, прикрыть крышками и стерилизовать (банки емкостью 1 л – 20 мин, емкостью 0,5 л – 15 мин). Закатать, перевернуть, укутать и оставить на ночь остывать.

Маринованные баклажаны «Как грибы»

Время приготовления: **1 час +12 часов + 1 час**

Баклажаны вкусны, полезны и при этом малокалорийны – в 100 граммах заготовки содержится примерно 50 калорий.

Поэтому тем, кто заботится о своем весе, можно и нужно вводить такую консервацию в зимний пищевой рацион.

Кроме того, этот овощ богат калием, который сохраняется и при консервации, а значит, способен поддерживать работу сердца и улучшать водный обмен.

состав:

Баклажаны – 5 кг, чеснок -1-2 головки, уксус -
400 мл, соль – 200 г, вода – 5 л, растительное масло -
1 *стакан.*

приготовление:

Промытые баклажаны нарезать кубиками.

Приготовить маринад, для чего смешать воду, уксус, соль и затем вскипятить. В кипящий раствор опустить баклажаны и варить 5–7 мин.

Вынуть баклажаны из раствора, сложить в марлевый мешок (или несколько мешочков) и подвесить на 12 часов.

Спустя положенное время баклажаны вынуть из мешка, сложить в кастрюлю.

Смешать с толченым чесноком и кипяченым подсолнечным маслом.

Разложить смесь по банкам, стерилизовать 15 мин, затем закатать.

Квашеные баклажаны

Квашеные баклажаны с начинкой из моркови, лука и зелени

Время приготовления: **3 часа + 2 суток + 30 минут**

состав:

Баклажаны – 600 г, морковь – 200 г, корень петрушки – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., зелень петрушки – 10 г, листья сельдерея – 20 г, растительное масло (в равных долях для обжаривания, тушения и заливки) – 90 мл, соль (см. дозировку в тексте рецепта).

приготовление:

Плоды темно-фиолетовой окраски положить в подсоленную воду (1 л воды, 30 г соли), варить до полуготовности (30–40 мин), которую можно проверить спичкой: при небольшом усилии она должна легко проколоть плод.

Морковь и корень петрушки промыть в проточной воде, нарезать брусочками, репчатый лук пластинками, зелень петрушки кусочками длиной до 1 см.

Лук обжарить в подсолнечном масле до золотистой окраски.

Морковь и белые коренья потушить в подсолнечном масле до полуготовности, смешать с обжаренным луком и зеленью, добавить соль (40 г на 1 кг массы), хорошо перемешать.

Полученным фаршем через прорезь начинить охлажденные баклажаны, перевязать сельдерейным листом и ниткой, плотно уложить в стеклянные банки, горловину обвязать чистой марлей. Выдержать два дня.

На третий день после начала молочнокислого брожения верхний слой содержимого баллонов залить прокаленным и охлажденным до 70°С подсолнечным маслом слоем в 1–2 см. Банки накрыть крышками и негерметично укупорить (крышка должна проворачиваться), не стерилизуя поставить на длительное хранение в прохладное место (температура не выше 8-10 и не ниже О° С).

Срок пригодности в пищу квашеных фаршированных

баклажанов при хранении в холодном месте составляет 5–6 месяцев.

Квашеные баклажаны с начинкой из пастернака, капусты и чеснока

Время приготовления:

состав:

На 10 кг баклажанов небольшого размера: *белокочанная капуста – 1 кг, коренья пастернака – 1 кг, чеснок – 300 г, растительное масло – 100 мл, соль (см. дозировку в тексте рецепта).*

приготовление:

Приготовление начинки: пастернак очистить, мелко нарезать и пассеровать на растительном масле; капусту мелко нашинковать, смешать с пассерованными кореньями, добавить очищенный и измельченный чеснок, посолить и перемешать. Баклажаны помыть, уложить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой (1 ст. л. соли на 1 л воды), накрыть крышкой и варить 3–5 мин до мягкого, но не пюреобразного состояния.

Затем вынуть из воды, охладить, надрезать вдоль и начинить фаршем. После этого плотно уложить баклажаны в тару для квашения, накрыв чистой тканью, сверху установить деревянный кружок, а на него – груз.

Если на следующий день после укладки над тканью не появится сок, груз следует увеличить. Затем вынести на холод для заквашивания и последующего хранения.

Соленые баклажаны

4 способа засолки баклажанов с разными наборами пряностей и трав

Время приготовления: **1 и 2 способы: 1 час 30 минут**
3 способ: 1 час + 7 часов + 1 час
4 способ: 3 часа 30 минут

1 способ

состав:

Баклажаны – 10 кг, соль – 500 г, зелень укропа и эстрагона – 500 г, несколько кусочков корня хрена, толченый чеснок по вкусу

приготовление:

Баклажаны среднего размера надрезать вдоль примерно на две трети их длины. Плотно уложить в кастрюлю или банку, перекладывая зеленью, чесноком и хреном и посыпая каждый слой солью. Когда баклажаны дадут сок, положить гнет. Неделю держать при комнатной температуре, а затем поставить в прохладное место.

2 способ

состав:

Баклажаны – 10 кг, соль – 500 г, зелень эстрагона и базилика, хрен, корица, гвоздика по вкусу.

приготовление:

Залить баклажаны соленым раствором (60 г соли на 1 л воды) и положить эстрагон, базилик, хрен, кусочки корицы и гвоздику. Сверху положить гнет.

Баклажаны, засоленные по этому рецепту, будут готовы через 1–1,5 месяца.

3 способ

состав:

Баклажаны – 10 кг, соль – 500 г, чеснок, черный перец горошком и молотый, лавровый лист по вкусу.

приготовление:

Подготовленный насыщенный солевой раствор (чтобы в воде не тонуло куриное сырое яйцо) довести до кипения и опустить в него баклажаны со срезанными чашелистиками.

Варить под крышкой (от кастрюли меньшего размера), придавив ее грузом, пока баклажаны не будут легко протыкаться вилкой.

Вынуть шумовкой и разложить на разделочной доске.

Каждый баклажан аккуратно надрезать вдоль, но не до конца. Поместить под гнет на 5–7 ч.

После этого каждый баклажан обильно посыпать внутри молотым черным перцем и толченым чесноком.

Плотно уложить в эмалированную посуду.

В рассол, в котором варились баклажаны, добавить черный перец горошком, лавровый лист по вкусу и вскипятить. Остудить. Залить баклажаны. Накрыть чистой тканью, положить деревянный кружок или большую плоскую фаянсовую тарелку и поставить груз. Накрыть чистой тканью и поставить в прохладное место. Через 1–1,5 месяца баклажаны будут готовы к употреблению.

4 способ

состав:

Мелкие баклажаны – 6–7 шт., чеснок – 5–7 зубчиков, лавровые листья – 1–2 шт., листья сельдерея – 2 шт., соль -1 ч. л.

Для рассола: *вода – 2 л, соль – 5 ст. л.*

приготовление:

Баклажаны помыть в прохладной воде, отрезать плодоножки и надрезать вдоль насквозь. Отварить в соленой воде (2 ст. л. на 1 л) до мягкости. Затем положить баклажаны под гнет для удаления лишней воды. Охлажденные при комнатной температуре баклажаны уложить в банки.

На дно каждой положить лавровый лист и листья сельдерея, затем плотно уложить баклажаны, предварительно смешав их с толченным с солью чесноком и залить кипяченым охлажденным рассолом. Накрыть банки крышками и выдержать при комнатной температуре 5–7 дней (для брожения). После этого поставить банки в холодное помещение (с температурой не выше 5–8°С). К столу соленые баклажаны подавать, нарезав кусочками и приправив растительным маслом. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.

Фаршированные баклажаны

Фаршированные баклажаны в двух видах маринада

Время приготовления:
1 способ: 1 час 45 минут
2 способ: 3 часа

Сравните вкус двух маринадов!

1 способ (без стерилизации) в уксусном маринаде

состав:

Баклажаны, стебли сельдерея или петрушки по вкусу.

Для 1 кг фарша: *морковь – 800 г, корень сельдерея – 40 г, корень петрушки – 40 г, репчатый лук – 2 шт., соль – 20 г.*

Для маринада на 3 л воды: *соль – 500 г, уксус – 3 ст. л.*

приготовление:

Баклажаны среднего размера хорошо вымыть, отрезать чашелистики, сделать сбоку 3–4 надреза, но не до конца.

Удалить горечь, положив на 30 мин в эмалированную посуду

и посыпать солью. Затем баклажаны промыть и опустить на 3 мин в подсоленный кипяток. Когда остынут, наполнить баклажаны фаршем, закладывая его в разрезы.

Приготовление фарша: морковь нарезать соломкой и обжарить, очищенные корни сельдерея и петрушки мелко нарезать и тоже обжарить. Отдельно обжарить нарезанный кольцами лук. Все соединить, слегка посолить. Каждый фаршированный баклажан обвязать стеблями сельдерея или петрушки (если нет длинных стеблей, то можно воспользоваться белыми нитками, которые потом нужно будет убрать перед подачей на стол), чтобы начинка не вываливалась.

Баклажаны уложить в трехлитровые банки, залить маринадом, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

2 способ (со стерилизацией) в заливке из томатного сока

состав:

Баклажаны, стебли сельдерея или петрушки по вкусу.

Для 1 кг фарша: *морковь – 800 г, корень сельдерея – 40 г, корень петрушки – 40 г, репчатый лук – 2 шт., соль – 20 г.*

Для маринада на 3 л томатного сока: *соль – 500 г, острый красный перец – 1 стручок (по желанию).*

приготовление:

Баклажаны вымочить в подсоленной воде, промыть и слегка обжарить в растительном масле. На каждом баклажане сделать продольный разрез, куда поместить фарш, после чего уложить баклажаны в банки и залить томатом.

Для заливки томатный сок или разбавленный водой томат-пюре уварить до консистенции соуса. Можно добавить стручок острого красного перца.

Закрыть прокипяченными крышками и стерилизовать литровые банки 1 ч 20 мин с момента закипания воды.

Банки закатать и хранить в холодном месте.

Фаршированные баклажаны в маринаде из виноградного уксуса с добавлением мяты

Время приготовления: **20 часов под гнетом + 2 часа**

Консервирование баклажанов на зиму очень актуально, сделав несколько разных заготовок, вы сможете использовать их и в качестве закусок, и в качестве гарниров.

состав:

На 1 кг баклажанов: *морковь – 100 г, чеснок – 100 г, сладкий перец – 1 шт., соль (для фарша) – 50 г, соль для рассола (см. в тексте рецепта), мята – 20 г, зелень петрушки – 20 г, зелень кинзы – 20 г, виноградный уксус – 300 мл, черный перец по вкусу.*

приготовление:

У баклажанов срезать плодоножки, разрезать вдоль, можно очистить от внутренней мякоти, кипятить 2–3 мин в рассоле (100 г соли на 1 л воды). Затем плоды вынуть, охладить, отжать излишек воды, оставив их на 15–20 ч под гнетом, после чего начинить фаршем.

Приготовление фарша: чеснок очистить, размельчить и растереть с солью, добавить измельченный сладкий перец, морковь, петрушку, мяту, черный перец, кинзу и перемешать.

Сложить фаршированные баклажаны в банки и залить виноградным уксусом.

Через 4–5 дней баклажаны готовы.

Для длительного хранения банки с баклажанами нужно простерилизовать и закатать.

Маринованные баклажаны, фаршированные зеленью и чесноком

Время приготовления:

состав:

На 1 кг баклажанов: *зелень петрушки и кинзы – 100 г, чеснок – 25 г, уксус – 0,03 л, соль – 15 г.*

приготовление:

Молодые баклажаны тщательно вымыть, удалить плодоножку с чашелистиками и прилегающей частью плода, сделать боковой надрез. Зелень перебрать, удалить вялые, пожелтевшие листья, тщательно вымыть и нарезать кусочками длиной 1–2 см.

Бланшировать баклажаны в 2-процентном растворе соли (30 г соли на 1 л воды) 20–25 мин, в зависимости от их величины (они не должны потерять упругость), затем охладить холодной водой. С целью максимального удаления остатков воды баклажаны после охлаждения отжать вручную или под гнетом.

Когда стечет вода, баклажаны начинить зеленью, смешанной с солью и мелкорубленым чесноком (начиняют баклажаны так, чтобы не разорвать надреза и не повредить плоды), затем плотно уложить в банки, залить уксусом, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать при температуре 100°С: банки

емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л – 25 мин, емкостью 3 л – 35 мин, затем сразу закатать и перевернуть вниз горлышком до охлаждения.

Маринованные баклажаны, фаршированные морковью, кореньями и зеленью

Время приготовления:

состав:

На 4 кг баклажанов: *морковь – 1 кг, столовый уксус – 0,5 л, вода – 1 л, репчатый лук – 1 кг, горький красный перец в стручках – 2 шт., коренья петрушки и сельдерея – 100 г, зелень петрушки, чеснок, соль по вкусу.*

приготовление:

Баклажаны отварить до полуготовности, предварительно наколов их вилкой и сделав продольный разрез на каждом.

Затем выложить на стол, накрыть их доской, а сверху прессом, оставить на 1 час, чтобы ушли горечь и вода.

Приготовление фарша: отварить коренья петрушки, сельдерея и моркови, затем мелко нарезать, добавить мелко порубленную зелень петрушки и укропа, лук, чеснок и горький красный перец. Все перемешать, посолить и снова хорошо перемешать.

Полученной овощной смесью фаршировать баклажаны, уложить их плотно друг к другу в деревянный бочонок или эмалированную кастрюлю, перекладывая душистой зеленью, и залить уксусом.

Накрыть крышкой и положить сверху груз. Через 7-10 дней баклажаны готовы.

Хранить в прохладном темном месте.

Баклажаны, консервированные с разными овощами и заливками

Баклажаны с овощами-ассорти в растительном масле

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

Чтобы нарезанные баклажаны не потемнели, нужно сразу положить их в холодную воду с лимонным соком.

состав:

Баклажаны – 5 кг, репчатый лук – 2–3 шт., морковь – 400 г, корень сельдерея – 200 г, зелень петрушки – 3 пучка, растительное масло – 0,8 л, черный молотый перец, соль по вкусу.

приготовление:

Молодые свежие баклажаны вымыть, отрезать плодоножки вместе с прилегающей частью плода и бланшировать в подсоленной кипящей воде (5 г соли на 1 л воды).

Затем, отцедив воду, нарезать баклажаны ломтиками толщиной 2 см и обжарить в растительном масле. После обжаривания посыпать баклажаны перцем. Баклажаны уложить в стерилизованные полулитровые банки, перемежая кружками лука, моркови, кусочками сельдерея и нарезанной зеленью петрушки и залить маслом, в котором они жарились.

Банки сразу же закатать прокипяченными крышками и стерилизовать 20 мин.

Баклажаны с помидорами и чесноком

Время приготовления: **3 часа**

Горечь, которая присуща баклажанам, убирается достаточно просто – вымытые и очищенные овощи накалывают в нескольких местах вилкой, присыпают солью и оставляют при комнатной температуре на полчаса.

Затем хорошо промывают под холодной водой.

состав:

На 1 кг баклажанов: *помидоры – 1 кг, чеснок – 600 г, растительное масло – 200 мл, соль по вкусу.*

На каждую банку емкостью 1 л: лавровый лист – *1 шт., черный перец горошком – 3–5 шт., уксус – 0,5 ч. л.*

приготовление:

Баклажаны очистить и варить 10–15 мин в подсоленной воде до полуготовности.

Затем вынуть из воды и охладить.

Остывшие баклажаны нарезать кружочками, посыпать перцем и обжарить до готовности. Чеснок растолочь с солью, томаты нарезать кружочками.

Положить на каждый кружочек баклажана чеснок и кружок томата, сложить в литровые банки, плотно утрамбовывая.

Содержимое банок залить оставшимся от жаренья баклажанов маслом.

Положить лавровый лист, перец и уксус, накрыть крышкой и стерилизовать 25 мин.

Закатать крышками.

Жареные баклажаны с луком и помидорами

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

состав:

На 1,5 кг баклажанов: *репчатый лук – 300 г, помидоры – 700 г, мука – 4 ст. л., растительное масло – 8 ст. л., черный молотый перец, соль по вкусу, мука для панировки.*

приготовление:

Баклажаны вымыть, нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, пересыпать солью.

Через 30 мин, когда появится сок, отжать баклажаны и ополоснуть водой.

Посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить в масле. Лук обжарить в масле, добавить нарезанные помидоры, посолить.

Горячие жареные баклажаны вперемежку с луком и помидорами уложить в чистые стерилизованные банки (полулитровые), накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 10 мин в горячей воде, затем закатать.

Баклажаны, консервированные по-болгарски

Время приготовления: **5 часов**

состав:

На 1,2 кг баклажанов*: томаты – 400 г, репчатый лук – 300 г, чеснок – 1 головка, зелень петрушки – 30 г, растительное масло – 120 мл, соль – 30 г, черный молотый перец по вкусу.*

приготовление:

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 15–20 мм и поместить не более чем на 5 мин в раствор соли (на 1 л воды 120 г соли), после чего вынуть их, дать рассолу стечь и обжарить до равномерной золотисто-желтой окраски в прокаленном растительном масле.

После обжаривания баклажаны охладить.

Лук очистить, помыть, нарезать пластинками толщиной 3 мм, обжарить до желто-коричневого цвета в прокаленном растительном масле.

Красные томаты промыть холодной водой, удалить плодоножки, нарезать дольками или пропустить через мясорубку, нагреть до кипения и протереть через сито.

Протертую массу уварить до уменьшения объема в два раза. Чеснок замочить на 1,5–2 ч в холодной воде, затем очистить дольки от пленки и пропустить через чесночный пресс.

Зелень помыть и мелко нарезать.

Перемешать все составляющие, поместить фарш в эмалированную кастрюлю и нагреть до кипения, постоянно помешивая.

В сухие подогретые банки поместить небольшой слой фарша, затем слой обжаренных баклажанов и так чередовать слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 60–70°С.

Время стерилизации при 100°С: банки емкостью 0,5 л – 50 мин, емкостью 1 л – 90 мин.

После обработки банки сразу закатать.

Баклажаны с морковью и чесноком в томатном соке

Время приготовления: **1 час + 2 часа**

состав:

На 2 кг баклажанов: *репчатый лук – 1 кг, морковь – 300 г, сладкий зеленый перец – 1 кг, растительное масло – 300 мл, томатный сок с мякотью – 1 л, чеснок – 2 головки, веточки петрушки и укропа, лавровый лист, соль, черный молотый перец по вкусу.*

приготовление:

Баклажаны нарезать кружками толщиной 1,5 см. Залить холодной подсоленной водой (на 1 л воды – 1 ст. л. соли). Оставить на 1 ч для удаления горечи. Воду слить, баклажаны отжать руками. Обжарить каждый кружок с обеих сторон на растительном масле до легкого подрумянивания. Выложить в миску.

Приготовление заправки: лук очистить,

нарезать полукольцами, морковь очистить, натереть на крупной терке, перец очистить от семян, нарезать соломкой. Лук и перец обжарить на сковороде с растительным маслом, добавить морковь, перемешать, жарить 5–7 мин. Влить к овощам томатный сок с мякотью, тушить 10 мин. Посолить, поперчить, перемешать, тушить еще 5 мин. Добавить измельченный чеснок. На дно

каждой банки положить лавровый лист, 2 веточки петрушки и укропа. Далее выкладывать слоями: жареные баклажаны, 3 ст. л. заправки, баклажаны, заправка – и так до заполнения банки, уплотняя слои ложкой. Сверху залить заправкой, накрыть крышкой. Стерилизовать 10–15 мин, закатать.

Баклажаны со сладким перцем в томатной заливке

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

состав:

Баклажаны – 2 кг, сладкий перец – 0,5 кг, чеснок – 100 г, горький перец – 1–2 стручка.

Для томатной заливки: *томатный сок – 1 л, растительное масло – 1 стакан, соль – 2 ст. л., сахар – 100 г, уксус – 100 мл.*

приготовление:

Баклажаны нарезать на крупные ломтики, сладкий перец – соломкой. Очень мелко нарубить чеснок и стручки горького перца.

Приготовление томатной заливки: смешать томатный сок, растительное масло, соль, сахар и уксус. Довести до кипения, добавить чеснок и горький перец, снова довести до кипения. Опустить в заливку баклажаны и сладкий перец и варить до готовности (т. е. когда баклажаны можно будет легко проткнуть спичкой). Разложить все в стерилизованные банки, закатать и укутать.

Баклажаны, консервированные с лимонами

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

состав:

На 4 кг баклажанов: *растительное масло – 500 мл, зелень петрушки – 250 г, лимоны – 2–3 шт., соль (см. в тексте рецепта).*

приготовление:

Баклажаны помыть, удалить плодоножку, нарезать кружками толщиной 1,5–2 см, посыпать солью (60 г соли на 1 кг баклажанов) и выдержать 10–15 мин для удаления горечи. Затем промыть холодной водой и дать ей стечь. Растительное масло прокалить до появления белого дыма и обжарить в нем с обеих сторон кружочки баклажанов. Зелень петрушки измельчить.

Лимоны нарезать тонкими кружочками и обрезать с них цедру. В подогретые банки уложить теплые обжаренные кружочки баклажанов, переслаивая их зеленью петрушки и ломтиками лимонов, сверху залить прокаленным и охлажденным растительным маслом. (Уровень растительного масла должен быть на 2 см ниже верха горловины банки.) Банки накрыть крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 90 мин, емкостью 1 л – 110 мин. Затем герметично закатать, перевернуть вверх дном и охладить.

Баклажаны с помидорами, сладким перцем и базиликом

Время приготовления:

состав:

Баклажаны – 5 кг, сладкий красный перец – 1,5 кг, спелые помидоры – 2,5 кг, репчатый лук – 1 кг, очищенные зубчики чеснока – 250 г, красный горький перец – 5–6 стручков, зелень петрушки – 1 пучок, базилик – 1 пучок, молотый черный перец и горошком, лавровый лист, соль по вкусу, растительное масло для обжаривания баклажанов.

приготовление:

Баклажаны очистить, нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, посолить и дать постоять. Затем отжать и обжарить на растительном масле с двух сторон до полуготовности.

Лук мелко нарезать и тоже обжарить до полуготовности.

Нарезать полукольцами перец, а помидоры ломтиками.

Мелко нарезать чеснок и зелень.

В поджаренный лук добавить баклажаны, перец, помидоры, чеснок и тушить, помешивая, 20–25 мин на небольшом огне. Затем добавить по вкусу черный перец горошком и молотый, лавровый лист и соль. Перемешать и тушить до готовности.

Разложить в стерилизованные полулитровые банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 20–25 мин, сразу закатать.

Баклажанная икра и соте

Баклажанная икра с томатной пастой

Время приготовления: **3 часа 20 минут**

Если вы планируете делать баклажанную икру по этому или другому рецепту, то ни в коем случае не пропускайте баклажаны через мясорубку и не режьте их металлическим ножом.

Икра рискует приобрести неприятный металлический привкус. Керамические ножи и деревянные резаки – лучший выбор для подготовки ингредиентов для икры.

состав:

На банку емкостью 1 л: *обжаренные баклажаны – 700 г, обжаренная морковь – 50 г, обжаренные белые коренья (пастернак, петрушка) – 12 г, репчатый лук – 1 шт., зелень – 10 г, соль – 16 г, сахар – 10 г, молотый горький и душистый перец – по 1 г, томатная паста – 180 г, соль (см. в тексте рецепта).*

приготовление:

Свежие баклажаны темно-фиолетового цвета с мелкими семенами вымыть, удалить плодоножку и нарезать ломтиками толщиной 1,52 см. Посолить из расчета 20–25 г соли на 1 кг баклажанов и оставить на 10–15 мин, чтобы из них вышла горечь. Затем опять вымыть, дать стечь воде и обжарить в растительном масле с двух сторон. Морковь и белые корни очистить, нарезать ножом или на овощерезке в виде лапши.

Лук очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Нарезанные овощи обжарить в растительном масле до готовности. Все овощи по отдельности в горячем виде пропустить через мясорубку или мелко нарубить на доске, смешать, добавить мелко нарубленную зелень, соль, сахар, перец, томатную массу или пропущенные через мясорубку помидоры и тщательно перемешать.

Заранее подготовленные банки наполнить на 1,5–2 см ниже верха горлышка, накрыть прокипяченными крышками и поставить в посуду для стерилизации с водой, нагретой до 40°С, стерилизовать при 100°С: банки емкостью 0,5 л – 1 ч, емкостью 1 л – 70 мин, после чего сразу закатать и перевернуть вниз горлышком до остывания.

Домашняя баклажанная икра с помидорами

Время приготовления:

состав:

Баклажаны – 4,5 кг, морковь – 600 г, помидоры – 500 г, коренья петрушки, сельдерея, пастернака – 250 г, репчатый лук – 300 г, зелень петрушки и укропа – 50 г, соль – 85 г, черный перец горошком – 10 шт., душистый перец горошком – 10 шт., растительное масло

– 0,5 л.

приготовление:

Баклажаны испечь в духовом шкафу, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. Морковь, белые коренья и лук очистить, нарезать пластинками и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Обжаренные овощи также пропустить через мясорубку. Смешать с измельченными баклажанами, зеленью, солью и уваренной наполовину томатной массой. Массу подогреть до 65–70˚С и уложить в банки. Стерилизовать банки емкостью 0,5 л в кипящей воде 80 мин.

Баклажанная икра с чесноком по-тбилисски

Время приготовления: **3 часа 30 минут**

состав:

Баклажаны – 2,5 кг, помидоры – 2,5 кг, сладкий перец – 1 кг, репчатый лук – 1 кг, морковь – 1 кг, чеснок – 3 головки, горький перец – 2 стручка, растительное масло – 100 мл, соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Все овощи тщательно вымыть. Морковь, лук и чеснок очистить. Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке, помидоры пропустить через мясорубку. Разогреть в кастрюле с толстым дном растительное масло, обжарить на нем лук, добавить морковь, тушить до мягкости, влить томатное пюре и тушить на слабом огне под крышкой, периодически размешивая, 20 мин. Сладкий перец и баклажаны запечь в духовке (около 40 мин), снять с горячих овощей кожицу. Мякоть баклажанов и перца мелко нарубить, добавить к томату. Тушить на слабом огне 30 мин, помешивая. Чеснок пропустить через пресс, острый перец очистить от семян, нарезать колечками. За 5 мин до готовности добавить в икру чеснок и перец, посолить и поперчить по вкусу. Разложить кипящую икру в стерилизованные банки и тут же закатать стерилизованными крышками. Перевернуть банки донышком вверх, укутать и дать полностью остыть.

Баклажанная икра с добавлением зелени сельдерея

Время приготовления:

состав:

На 5 кг баклажанов: *морковь – 500 г, белые коренья – 150 г, репчатый лук – 400 г, зелень сельдерея – 50 г, соль – 75 г, сахар – 40 г, растительное масло – 600 мл.*

Для 300 г уваренной томатной массы: помидоры – 1–1,2 кг.

приготовление:

Свежие плоды темно-фиолетового цвета, с блестящей кожицей нарезать кружочками толщиной 15–20 мм и обжарить на растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком. Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить до золотистой окраски.

Морковь и коренья очистить, нарезать соломкой и обжарить до мягкости.

Приготовление томатной массы: томаты пропустить через мясорубку или измельчить ножом и уварить дробленую массу до половины начального объема. Обжаренные баклажаны, морковь, лук пропустить через мясорубку, смешать с уваренной томатной массой, добавить соль, сахар, измельченную зелень сельдерея и перец. Смесь прогреть в кастрюле до 70˚С и расфасовать в банки емкостью 0,5 л. Банки накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 80 мин, затем укупорить и оставить для охлаждения.

Икра из смеси баклажанов и кабачков

Время приготовления:

состав:

На 5 кг баклажанов: *кабачки – 2 кг, морковь – 1 кг, помидоры – 2 кг, чеснок – 300 г, растительное масло – 250 мл, репчатый лук – 500 г, соль по вкусу.*

приготовление:

Баклажаны отварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Кабачки очистить от кожицы, семян и нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке. Лук и помидоры мелко нашинковать. Смешать кабачки, лук, томаты и морковь, пассеровать на растительном масле, соединить с баклажанами, добавить измельченный чеснок и соль, перемешать и поставить на огонь.

Варить 40 мин с момента закипания. Кипящую массу разлить в банки, пастеризовать: банки емкостью 0,5 л -20 мин, емкостью 1 л – 30 мин.

Сразу закатать.

Баклажанная икра на скорую руку

Время приготовления: **2 часа 50 минут**

В баклажанах содержатся микро– и макроэлементы: калий, фосфор, железо, кальций, магний, медь, марганец. А также витамин С и витамин РР, облегчающий курильщикам отвыкание от сигарет.

состав:

На 5 кг баклажанов: *помидоры – 2 кг, репчатый лук – 1 кг, растительное масло – 200 мл, соль по вкусу.*

приготовление:

Баклажаны отварить в подсоленной воде до размягчения, снять кожицу и измельчить. Томаты нарезать кусочками. Лук мелко нашинковать. Лук и томаты пассеровать на растительном масле 3 мин. Соединить пассерованные овощи с баклажанами, посолить по вкусу, перемешать и поставить на огонь.

Варить 40 мин с момента закипания, разлить в банки и сразу закатать.

Баклажанная икра с яблоками

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

состав:

На 5 кг баклажанов: *яблоки – 1 кг, репчатый лук – 500 г, пастернак (коренья) – 1 кг, спелые томаты – 1 кг, растительное масло – 250 мл, соль по вкусу.*

приготовление:

Баклажаны отварить в подсоленной воде до мягкости, измельчить. Яблоки освободить от сердцевины, нарезать мелкими кусочками. Томаты нарезать. Пастернак и лук нашинковать. Яблоки, томаты, лук и пастернак пассеровать 3 мин на растительном масле. Соединить с отваренными баклажанами, посолить, тщательно перемешать, поставить на огонь и варить 40 мин с момента закипания, после чего разлить в банки, пастеризовать (банки емкостью 0,5 л – 20 мин, емкостью 1 л – 30 мин) и закатать.

Соте из баклажанов

Время приготовления: **3 часа 20 минут**

состав:

На 1 кг баклажанов: *спелые помидоры – 500 г, репчатый лук – 400 г, черный молотый перец, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

приготовление:

Баклажаны нарезать ломтиками толщиной 1 см и обжарить в масле с двух сторон, затем измельчить ножом.

Отдельно обжарить нарезанный полукольцами лук до золотистого цвета, затем нарезанные небольшими ломтиками спелые (но не очень мягкие) красные помидоры.

Обжаренные овощи тщательно перемешать, добавить соль и перец по вкусу. Смесь нагреть в кастрюле до кипения и разложить горячей по стерилизованным банкам. Банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 75 мин, емкостью 1 л – 100 мин. Закатать и хранить в холодном месте.

Консервированные закуски и приправы из баклажанов

Острая закуска из баклажанов

Время приготовления:

состав:

На 10 кг баклажанов: *сладкий красный перец – 7 кг, горький красный перец – 100 г, чеснок – 300 г, уксус – 500 мл, соль – 100 г, растительное масло – 1 л.*

приготовление:

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной 2 см. Выложить в кастрюлю и залить подсоленной водой так, чтобы она покрыла все баклажаны, оставить на 2 ч. Перец сладкий и горький разрезать, удалить плодоножки и семена, чеснок очистить.

Перец и чеснок пропустить через мясорубку, влить уксус и перемешать.

С баклажанов слить воду, обсушить.

Затем обжарить их в растительном масле с двух сторон до готовности. С помощью вилки обжаренные кружочки баклажанов

обмакнуть в смесь перца и чеснока и плотно уложить в подготовленные банки. Можно добавить растительное масло, оставшееся после жарки баклажанов. Банки закатать чистыми крышками. Закуска будет готова к употреблению через 2 недели.

Закуска из баклажанов с фасолью, чесноком, томатами и перцем

Время приготовления:

состав:

На 2 кг баклажанов: *вареная фасоль – 500 г, томаты – 1,5 кг, морковь – 500 г, сладкий перец – 500 г, чеснок – 2 головки, уксус – 100 мл, сахар – 1,5 стакана, растительное масло – 500 мл, соль по вкусу.*

приготовление:

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, нарезать кубиками. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Перец обсушить, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Томаты вместе с очищенным чесноком пропустить через мясорубку. Подготовленные овощи соединить в отдельной посуде, перемешать с фасолью, добавить уксус, сахар, соль, влить растительное масло.

Поставить на огонь, довести до кипения, затем огонь уменьшить и варить смесь 40 мин. Разложить закуску в простерилизованные банки и закатать крышками.

Приправа из баклажанов с морковью, перцем, сельдереем и томатами

Время приготовления:

состав:

На 1 кг баклажанов: *морковь – 1 кг, сладкий перец – 1 кг, черешковый сельдерей – 500 г, спелые томаты – 2 кг, растительное масло – 1 стакан, соль по вкусу.*

приготовление:

Овощи помыть, у перца удалить плодоножки и семена. Измельчить все на мясорубке, добавить соль, растительное масло, перемешать и уваривать на медленном огне до уменьшения объема увариваемой смеси на одну треть. Горячую смесь

разложить в стерилизованные банки и закатать.

Кабачки

Консервированные кабачки

Время приготовления:

состав:

Молодые кабачки.

Закладка пряностей для банки емкостью 0,5 л: *листья хрена – 1 шт., зелень сельдерея – 1 ветка, зелень петрушки – 1 ветка, лавровый лист – 1 шт., мята, измельченный чеснок, кусочек красного стручкового перца, черный перец горошком по вкусу.*

Для маринада на 1 л воды: соль – 50–60 г.

приготовление:

Кабачки очистить и нарезать дольками. На дно чистых и сухих банок уложить специи и зелень, а сверху – дольки кабачков.

В банки дольки укладывать вертикально в один ряд.

В эмалированную кастрюлю налить раствор соли, довести до кипения, профильтровать через два-три слоя марли, затем добавить уксус.

Наполненные банки залить горячим маринадом (80–85˚С).

Уровень маринада должен быть на 1,5 см ниже верха горлышка банки.

Банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75˚С для пастеризации.

Пастеризовать при 90˚С 8 мин, затем герметично укупорить, перевернуть вниз крышками и оставить до остывания.

Кабачки по-украински с кореньями и листьями смородины и вишни

Время приготовления: **1 час 40 минут**

состав:

На банку емкостью 1 л: *кабачки – 600 г, чеснок – 2–4 зубчика, горький стручковый перец – 1 шт., укроп – 4–6 г, мята – 4–6 г, зелень сельдерея, пастернака и петрушки – 4–6 г, белые коренья – 3–4 г, листья хрена – 1 шт., листья вишни – 6 шт., листья смородины – 6 шт., душистый перец горошком – 6 шт.*

Для заливки на 1 л воды*: соль – 50 г, 70 %-я уксусная кислота – 1 ст. л.*

Соотношение продуктов в банках: *кабачки – 60–65 %,*

заливка – 40–35 %.

приготовление:

На дно стерилизованной банки положить пряности, чеснок и зелень, затем уложить кабачки: мелкие целыми, крупные нарезать толстыми ломтиками.

Содержимое банки залить горячим рассолом (80–85˚С).

Накрыв прокипяченными крышками, стерилизовать полулитровые банки – 9 мин, литровые – 15 мин, трехлитровые – 20 мин.

После этого сразу закатать. Аналогичным способом по этому рецепту можно приготовить кабачки методом многократной горячей заливки без стерилизации. Вкус кабачков, приготовленных этими способами, почти не будет отличаться, поэтому выбор методики будет зависеть только от вашего личного опыта и предпочтений в консервировании.

Подготовленные таким же образом, как и при консервировании со стерилизацией, и уложенные в банки кабачки залить кипящей водой, дать постоять 5 мин, воду слить, повторить это 3–4 раза, в зависимости от емкости банки, той же самой водой.

Слив последний раз воду, добавить в полулитровую банку 0,5 ч. л. соли и столько же уксуса, залить банку кипящей водой и закрыть.

Охладить банки, поставив их крышками вниз.

Кабачки азовские с чесноком и петрушкой

Время приготовления: **2 часа**

Полезными кабачки называют благодаря содержанию каротина и витамина С. Также в кабачках содержится достаточное количество минералов – калия, магния и железа.

состав:

Свежие кабачки -1,7 кг, растительное масло – 100–120 г (в т. ч. 50–60 г для обжаривания), чеснок – 15 г, зелень петрушки – 7 г, соль – 10–12 г, уксус – 40 мл.

приготовление:

Кабачки нарезать кружочками толщиной не более 2,5 см, обжарить в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выложить в один слой для охлаждения.

Чеснок растереть в ступке или на доске. Петрушку и укроп

нарезать кусочками длиной 1,5–3 см.

На дно сухой банки налить растительное масло и уксус, добавить зелень, соль, растертый чеснок, затем плотно уложить обжаренные кабачки. Банки наполнить на 2 см ниже верха горлышка, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60˚С, для стерилизации.

Стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 20–25 мин, емкостью 1 л – 40 мин. Затем герметично укупорить, перевернуть вверх дном до остывания.

Маринованные кабачки

Время приготовления: **2 часа 15 минут**

состав:

Кабачки – 5 кг, вода – 1 стакан, уксус – 300 мл, растительное масло – 300 мл, сахар – 1 стакан, соль – 3 ст. л., укроп – 5 пучков, чеснок – 2–3 головки, красный сладкий и горький перец в стручках – по 2–3 шт.

приготовление:

Кабачки очистить от кожицы, нарезать кубиками. Укроп, чеснок, горький и сладкий перец очистить и перекрутить на мясорубке или измельчить в комбайне.

Приготовление маринада: воду, уксус, масло, соль, сахар соединить и довести до кипения. Кабачки опустить в маринад и варить до прозрачности. Добавить измельченные овощи и зелень, перемешать и разложить в стерилизованные банки. Поставить в нагретую до 180˚С духовку для стерилизации.

Держать в ней 15 мин после закипания. Закатать.

Соленые кабачки

Время приготовления: **45 минут**

состав:

Кабачки – 2 кг, укроп – 100 г, сельдерей – 50 г, хрен – 20 г, горький красный перец в стручках – 2–3 шт., чеснок – 5–7 зубчиков.

Для рассола на 1 л воды: соль – 50–60 г.

приготовление:

Кабачки с тонкой кожицей тщательно помыть, отрезать плодоножки. Измельчить зелень, ополоснуть чеснок, стручки горького перца.

На дно трехлитровой банки положить одну треть подготовленных пряностей, затем банку заполнить кабачками,

пересыпая их оставшимися пряностями с зеленью, залить подготовленным рассолом и накрыть крышкой.

Банки с кабачками выдержать при комнатной температуре 8-10 дней, затем при необходимости долить рассол и поставить в холодильник или другое прохладное место.

Кабачковая икра по-домашнему

Время приготовления:

состав:

Кабачки – 1 кг, морковь – 200 г, репчатый лук – 200 г, томаты – 300 г, сахар – 0,5 стакана, растительное масло, соль, черный молотый перец по вкусу.

приготовление:

Молодые кабачки очистить от кожицы, у старых удалить семена, мякоть нарезать кусочками. Пропустить через мясорубку. Морковь, лук очистить и нарезать, соединить и пассеровать. Томаты без кожицы нарезать. Овощи соединить, добавить сахар, посолить и поперчить по вкусу, переложить в скороварку, закрыть крышкой, варить 20–30 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать.

Кабачковая икра с зеленью и томатным пюре

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

В кабачковой икре содержатся витамины C, B_1, B_2, B_5, B_6, B, E, A, H, PP. Минеральный состав также впечатляет: калий, кальций, магний, кобальт, марганец, йод, цинк, никель, алюминий, хром, фтор.

состав:

Кабачки – 1 кг, морковь – 200 г, репчатый лук – 100–150 г, чеснок – 2–3 зубчика, томат-пюре – 2–3 ст. л., петрушка и укроп – по 2–3 веточки, молотый черный перец, соль, сахар по вкусу, растительное масло для обжаривания.

приготовление:

Кабачки вымыть, отрезать плодоножки, нарезать кабачки мелкими кубиками или порубить. Лук мелко нарезать.

Морковь натереть на мелкой терке. Обжарить все отдельно – кабачки, лук и морковь.

Чеснок растереть с солью, зелень петрушки и укропа

измельчить.

Все овощи соединить и перемешать, добавив перец и соль. Кастрюлю с овощами поставить на средний огонь и кипятить 4–5 мин, помешивая. Добавить томат-пюре и сахар, тщательно перемешать и дать прогреться 2–3 мин.

Горячую икру разложить в стерилизованные банки и, накрыв прокипяченными крышками, стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 75 мин, емкость 1 л – 90 мин, после чего сразу закатать.

Хранить в прохладном месте.

Кабачки по-мелитопольски

Время приготовления: **1 час 30 минут**

Икра из кабачков – известный продукт, рекомендуемый при гипертонии, заболеваниях сердца и кишечника, излишнем весе. Содержащиеся в кабачковой икре витамины нормализуют жизненный тонус, процессы регенерации, кроветворения, повышают иммунитет.

состав:

На 1 кг кабачков: *листья хрена – 1–2 шт., укроп – 20 г, листья петрушки и сельдерея – по 2 шт., листья мяты – 2–3 шт., чеснок – 2–3 зубчика, горький красный перец в стручках – 1 шт.*

Для заливки на 1 л воды: *соль – 2,5 ч. л., уксус – 0,5 стакана.*

приготовление:

Молодые кабачки помыть, обрезать концы, нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Укроп нарезать кусочками длиной до 5 см.

Стручковый перец и чеснок разрезать вдоль на несколько частей.

Половину зелени и пряностей положить на дно банок. Заполнить банки нарезанными кубиками кабачками, сверху положить остальные приправы.

Залить банки горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 5 мин, емкостью 1 л – 6-10 мин, емкостью 3 л – 12–15 мин.

Затем банки герметично укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

Кабачки в яблочном соке с чесноком

Время приготовления: **1 час 30 минут**

состав:

Кабачки.

На 1 стакан яблочного сока: *вода – 1 стакан, измельченный чеснок – 50 г, соль – 30 г, сахар – 30 г, растительное масло – 1 стакан.*

приготовление:

Молодые кабачки очистить, нарезать соломкой или ломтиками, уложить в банку (3 л). Подготовить рассол для заливки из яблочного сока с добавлением тертого чеснока, соли, сахара и растительного масла. Кипящим рассолом залить банки и закатать. Поставить банки вверх дном и укрыть одеялом до остывания.

Кабачки со сливами

Время приготовления:

состав:

На 1 кг кабачков: *сахар – 150 г, сливы – 1 кг, вода – 1,3 л, лимонная кислота – 5 г, гвоздика – 5 шт., соль – 40 г, черный перец горошком – 5 шт.*

приготовление:

Кабачки нарезать кубиками одинакового размера (крупно), сливы очистить от косточек. Выложить в стерилизованную банку плотными слоями подготовленные продукты, чередуя ряды кабачков, слив и пряностей.

Сахар, соль и лимонную кислоту развести в воде, вскипятить. Кипящим раствором трижды залить уложенные в банки продукты, закатать.

Перевернуть крышкой вверх, укутать и оставить до утра.

Перец

Консервированный болгарский перец с чесноком

Время приготовления: **1 час 20 минут**

состав:

На банку емкостью 1 л: *сладкий перец – 600–700 г, чеснок – 1–2 головки.*

Для рассола на 1 л воды: *соль – 1 ст. л., сахар – 1 ч. л., лимонная кислота – 0,33 ч. л., растительное масло – 1–2 ст. л.*

приготовление:

Вымытый сочный сладкий перец очистить от плодоножек, удалить перепонки, семена, промыть, нарезать стручки перца кольцами, уложить в стерилизованные банки, пересыпав очищенными зубчиками чеснока, залить горячим рассолом так, чтобы сверху можно было налить 1–2 ст. л. растительного масла.

Закрыть банки прокипяченной крышкой, закатать, поставить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать 7-10 мин, вынуть, перевернуть банки вниз горлышком, дать остыть.

Консервированный болгарский перец с помидорами и зеленью в растительном масле

Время приготовления: **2 часа 20 минут + 40 минут**

Высокое содержание в перце витаминов А и С способствует улучшению зрения, приводит в норму состояние кожного покрова, активизирует рост волос, укрепляет слабые ногти и повышает сопротивляемость организма различным заболеваниям.

состав:

Сладкий болгарский перец – 5 кг, помидоры – 7,5 кг, репчатый лук – 2 кг, зелень петрушки – 200 г, растительное масло – 1 л, соль – 80 г, сахар – 70 г.

приготовление:

Перец вымыть, удалить семена, затем нарезать его кусками размером 2х4 см и слегка прожарить в растительном масле.

Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета.

Зелень измельчить.

Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема.

Затем добавить в помидоры при помешивании соль, сахар и 0,4 л растительного масла.

Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень.

Довести смесь до кипения и сразу же разложить по стерилизованным литровым банкам, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 40 мин, после чего сразу закатать.

Консервированный болгарский перец в заливке из томатного сока

Время приготовления: **1 час 50 минут**

Уникальные полезные свойства болгарского перца прекрасно сохраняются даже после термической обработки. Это позволяет использовать его в кулинарии при приготовлении различных изысканных блюд: соленых, маринованных, консервированных, жареных, тушеных, фаршированных овощами или мясом.

состав:

Спелый сладкий болгарский перец разных цветов.

Для заливки на 2 л томатного сока: *сахар – 1 стакан, растительное масло – 1 стакан, уксус – 1 ст. л., репчатый лук – 5 шт., морковь – 1 шт., душистый перец горошком – 5 шт., соль по вкусу.*

Перец вымыть, очистить от семян и разрезать пополам. Опустить в кипящую воду на 5 мин, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь.

После этого разложить перец по стерилизованным литровым банкам.

Приготовление запивки: лук нарезать крупными кольцами, морковь нарезать колечками, смешать все указанные в рецепте ингредиенты для заливки и проварить 10 мин.

Залить горячей заливкой перец, накрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать 15–20 мин, сразу закатать и перевернуть вниз горлышком до остывания.

Соленый болгарский перец

Время приготовления: **1 час + 15 часов**

состав:

На 10 кг сладкого перца: *соль – 350–400 г.*

Для рассола на 1 л воды: *соль – 50 г.*

приготовление:

Вымытый и очищенный от семян сладкий перец пересыпать солью, для компактности стручки можно вкладывать друг в друга, при надобности разрезая вдоль плода.

Плотно уложить перец в глубокую эмалированную посуду, сверху положить кружок и гнет. Через 12–15 ч, когда появится сок, залить холодным рассолом, накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный кружок (или большую плоскую тарелку), а на него гнет.

Выдержать несколько дней при комнатной температуре и перенести в холодное место.

После 12–15 ч выдержки можно переложить перец в большие банки с широким горлом, влить рассол, положить кружок и гнет, выдержать указанное выше время при комнатной температуре, затем груз снять.

Рассол должен покрывать перец.

Если рассола окажется мало, то нужно приготовить его еще и добавить столько, сколько нужно.

Хранить в холодном месте.

Перед употреблением вымачивать перцы в холодной воде. Засоленные перцы использовать для салатов и фарширования.

Болгарский перец, засоленный с хреном, зеленью и смородиновым листом

Время приготовления: **1 час 30 минут**

Как свежий, так и консервированный перец содержит высокий процент клетчатки, белок, алкалоиды, а также отличается невысокой калорийностью, что делает его диетическим продуктом. Однако перцы, консервированные в масле, имеют большую калорийность.

состав:

Сладкий болгарский перец – 10 кг, зелень петрушки или сельдерея – 100 г, листья смородины – 15 шт., коренья хрена, петрушки и сельдерея – по 50 г, семена кориандра – 3–5 г.

Для запивки на 9 л воды: *соль – 700 г, уксус – 0,7л.*

приготовление:

Перец вымыть и наколоть вилкой у основания. Плотно уложить его в эмалированную емкость. Специи положить на дно и поверх перца поровну.

Приготовление заливки: вскипятить воду с солью, перед тем, как снять с огня, влить уксус. Залить перец, придавить гнетом.

Оставить на 10–12 дней при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. По мере необходимости добавлять заливку из расчета (на 1 л воды – 30 г соли, 2 ст. л. уксуса или растительного масла).

Соленый болгарский перец, фаршированный овощами

Время приготовления: **3 часа 30 минут**

Перец очень ценен тем, что при консервировании и засолке сохранность витаминов в нем остается в пределах 50–80 процентов на протяжении длительного периода хранения. По сравнению с другими овощами значимость его как пищевого продукта возрастает в зимний период и ранней весной, когда особенно ощущается недостаток витаминов.

состав:

Спелый крепкий болгарский перец

Для фарша: *очищенная морковь – 150 г, белокочанная капуста – 800 г, зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 25 г, соль – 30 г.*

Для рассола на 1 л воды: соль – 30 г.

приготовление:

Перец вымыть и удалить семена. Затем сложить в миску, посолить и выдержать 2–3 ч.

Приготовление овощного фарша: натереть овощи на терке, зелень измельчить, соединить овощи с зеленью, посолить и перемешать.

Фаршем плотно наполнить стручки перца. Фаршированный перец уложить в эмалированную посуду.

Приготовление рассола: прокипятить воду с солью и охладить. Холодным рассолом залить перец и 10–12 дней держать при комнатной температуре, затем перенести в холодное место.

Маринованный болгарский перец

Время приготовления: **1 час 30 минут**

Маринованный болгарский перец – любимое лакомство из

баночки, пришедшееся по вкусу многим из нас. Он является прекрасной самостоятельной закуской, его можно использовать в качестве одного из ингредиентов для зимних овощных салатов. Также маринованным перцем гарнируют мясные блюда из телятины и свинины, поскольку он прекрасно оттеняет их вкус.

состав:

Спелый мясистый болгарский перец.

Для маринада на 1 л воды: *уксус – 0,5–0,6 л, соль – 100 г, сахар – 120 г, черный и душистый перец горошком – по 1 г, лавровые листья – 2–3 шт.*

приготовление:

Перец вымыть, опустить в кипящую воду на 3–4 мин, охладить. Удалить семена и нарезать перец полосками шириной 5–8 мм.

Приготовление маринада: прокипятить 5 мин воду с солью, сахаром, перцем и лавровым листом, перед снятием с огня добавить уксус, размешать и разлить в стерилизованные банки, заполнив их примерно наполовину.

В банки с маринадом уложить нарезанный перец, накрыть прокипяченными крышками и поставить пастеризовать при температуре 90°С: банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л и 2 л – 20–30 мин, сразу закатать и перевернуть до остывания вниз горлышком.

Болгарский перец, маринованный с пряностями и растительным маслом

Время приготовления: **1 час 30 минут**

Опытные кулинары советуют внимательно относиться к выбору перца для консервирования. Слегка перезревшие плоды светло-зеленой, темно-зеленой и желтоватой окраски лучше использовать для фаршировки, а более яркой окраски – для маринования.

состав:

Спелый мясистый болгарский перец.

Для маринада на 1 л воды: *укус – 0,1–0,2 л, соль – 70 г, сахар – 50–60 г, черный и душистый перец горошком – по 1 г, лавровые листья – 2–3 шт., растительное масло 0,05-0,08 л.*

приготовление:

Вымыть перец, удалить семена, разрезать плоды пополам, снова вымыть и дать стечь воде.

Прокалить 5 мин растительное масло, налить его на дно стерилизованных банок, после чего уложить в банки перец.

Приготовление маринада: положить в воду соль, сахар, перец и лавровый лист, прокипятить, в конце добавить уксус.

Кипящим маринадом залить перец, накрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать при температуре 90°С: банки емкостью 0,5 л – 15 мин, емкостью 1 л и 2 л – 20–30 мин, закатать и перевернуть до охлаждения вниз горлышком.

Болгарский перец, маринованный с цветной капустой и чесноком

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

состав:

На 1 кг сладкого перца: *коренья петрушки и сельдерея – по 150 г, цветная капуста – 150 г, чеснок – 3–4 зубчика, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Для заливки на 1 л воды: *уксус – 800 мл, соль и сахар – по 30–40 г, лавровые листья – 1–2 шт.*

приготовление:

Перец вымыть, очистить от семян и нарезать кусочками.

Цветную капусту разобрать на соцветия, коренья измельчить.

Разложить овощи по стерилизованным банкам, чередуя их и пересыпая солью и перцем. Чеснок должен лежать на дне и сверху.

Овощи в банки следует класть плотно.

Приготовление заливки: прокипятить воду с солью, сахаром и лавровым листом, добавить уксус и снять с огня.

Залить горячей заливкой овощи, накрыть прокипяченными крышками и выдержать 12–15 ч.

Проделать это еще раз – слить рассол, прокипятить и залить им перец, выдержать 10 ч.

Затем последний раз слить рассол, прокипятить, залить перец и простерилизовать банки 15–20 мин, после чего сразу их закатать.

Обжаренный болгарский перец в маринаде

Время приготовления:

состав:

Зрелый мясистый болгарский перец – 2 кг, репчатый лук – 4–5 шт., корень петрушки – 2 шт., зелень петрушки – 2 пучка, лавровый лист, красный молотый перец по вкусу.

Для маринада на 4 л воды: *уксус – 2,5 л, соль – 250 г.*

приготовление:

Перец перебрать, промыть, удалить из него семена, затем выложить на сковороду, обильно полить растительным маслом, обжарить и сложить в банки, перекладывая пряностями, нарезанным кольцами репчатым луком и рубленой зеленью петрушки. Плотно уложив перец в подготовленную емкость, прижать его виноградной лозой, залить холодным рассолом, сверху залить маслом, в котором он жарился. Посуду накрыть пергаментной бумагой и перевязать. Хранить в прохладном месте.

Болгарский перец, маринованный с яблоками

Время приготовления: **1 час 30 минут**

состав:

Перец – 1 кг, яблоки – 250 г.

Для маринада на 1 л воды: *сахар – 40 г, соль – 30 г, молотая корица – 10 г, уксус – 0,3 л.*

приготовление:

Сочный сладкий перец вымыть, удалить семена, разрезать пополам, на 2–3 мин опустить в кипящую воду и охладить. Яблоки разрезать на четыре части, удалить семена и на 1–2 мин опустить в кипящую воду, затем охладить.

Перец и яблоки послойно уложить в стерилизованные банки.

Приготовление маринада: прокипятить

воду с сахаром, солью и корицей, перед снятием с огня влить уксус и размешать.

Горячим маринадом залить перец с яблоками, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 90°С: банки емкостью 0,5 л – 20 мин, емкостью 1 л – 25 мин, сразу закатать и перевернуть вниз горлышком до охлаждения.

Болгарский перец, фаршированный капустой, томатами и морковью

Время приготовления: **1 час 45 минут + 65 минут**

Перец очень ценен тем, что при консервировании сохранность витаминов в нем остается в пределах 50–80 процентов на протяжении длительного периода хранения

состав:

На 2 кг сладкого перца: *капуста – 1 кочан, томаты – 1 кг, репчатый лук – 500 г, морковь – 500 г, корень петрушки – 30 г, растительное масло – 2 стакана, соль – 2 ст. л., сахар – 2 ст. л., уксус – 3–4 ст. л., черный перец горошком, зелень петрушки, растительное масло по вкусу.*

приготовление:

Для фарширования сладкого болгарского перца рекомендуется брать крупные толстостенные плоды. Болгарский перец хорошо промыть под проточной водой, удалить плодоножки и семена, после чего снова помыть.

Приготовление фарша: репчатый лук очистить, сполоснуть под проточной водой, слегка осушить, нарезать кольцами. Затем обжарить лук в растительном масле до золотистого цвета на хорошо прогретой сковороде.

Морковь и корень петрушки очистить, сполоснуть под проточной водой, слегка осушить, после чего нарезать тонкой соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности.

Капусту промыть, мелко нашинковать, обдать кипятком, после полного охлаждения отжать.

Зрелые красные томаты обдать кипятком, аккуратно снять кожицу и протереть через крупное сито или дуршлаг.

Томатную массу довести до кипения, варить 15 мин, добавить сахар, соль, уксус, душистый перец и варить еще 10 мин. Зелень петрушки тщательно промыть под проточной водой и мелко нарезать. Растительное масло прокипятить 2 мин, охладить до 70°С и разлить в подготовленные банки (2 ст. л. на литровую банку).

Зелень петрушки и овощи, приготовленные для фарша, смешать, пересыпать солью и заполнить этой массой перец. Уложить фаршированный перец в банки с маслом и залить горячей томатной массой с приправами.

Стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л – 55 мин, емкостью 1 л – 65 мин.

Лечо

Время приготовления:

состав:

Сладкий болгарский перец – 1,3 кг, помидоры – 1 кг, репчатый лук – 250 г, соль – 15–20 г, черный молотый перец – 1 щепотка, вода – 2–3 ст. л.

приготовление:

Вымыть сочный перец, обсушить, удалить семена, нарезать полосками. Помидоры нарезать дольками. Лук очистить и не очень мелко нарезать. Овощи сложить в большую посуду, добавить одну треть стакана воды, положить соль, перец, накрыть крышкой и тушить 10 мин.

Горячую массу разложить в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками. Стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 1 л – 45 мин, банки емкость. 3 л – 60 мин, сразу закатать, перевернуть вниз горлышком, остудить. Хранить в холодном помещении.

Икра из сладкого болгарского перца

Время приготовления: **2 часа 20 минут**

состав:

Сладкий болгарский перец – 2,5 кг, помидоры – 300–500 г, морковь – 150 г, репчатый лук – 200 г, корень петрушки – 15 г, зелень укропа и петрушки – 15 г, растительное масло – 1 стакан, соль – 25 г, уксус – 2 ст. л., молотый черный перец – 2–3 г.

Вымытый перец обсушить, натереть растительным маслом и испечь в духовом шкафу на слабом огне до мягкости, затем очистить от кожицы и семян. Если плоды подгорели, то следует их промыть горячей водой, а затем очистить. Очищенный перец пропустить через мясорубку с крупными отверстиями или порубить ножом. Морковь и корень петрушки очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить.

Помидоры пропустить через мясорубку с крупными отверстиями или порубить ножом, затем уварить до половины первоначального объема. В томатную массу положить подготовленные овощи, добавить соль, перец, уксус или раствор лимонной кислоты и варить на слабом огне, помешивая. При желании можно добавить немного сахара и варить еще, помешивая, 10 мин.

Горячую массу переложить в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки

емкостью 0,5 л – 70 мин, емкостью 1 л – 80 мин, после чего сразу закатать.

Лютеница

Время приготовления: **2 часа 45 минут**

состав:

На 10 кг сладкого болгарского перца: *помидоры – 3 кг, чеснок – 20–30 г, зелень сельдерея – 35 г, острый молотый красный перец – 15 г, растительное масло – 300 г, сахар – 20 г, соль – 20 г.*

приготовление:

Зрелый сочный сладкий перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать, опустить в горячую воду и варить до готовности, отцедить воду и протереть перец через сито.

Помидоры вымыть, нарезать дольками, подогреть до полного размягчения и тоже протереть через сито.

Чеснок и зелень измельчить.

Пюре из помидоров и сладкого перца смешать и уварить до загустения, после чего растворить в нем соль, сахар, прибавить острый перец (очень осторожно, не превышая норму), чеснок, зелень и растительное масло.

Тщательно перемешать, разлить горячую смесь в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 30 мин, емкостью 1 л – 45–50 мин, после чего сразу же закатать.

Капуста

Квашеная белокочанная капуста (базовый рецепт)

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

состав:

Белокочанная капуста – 5 кг, соль – 100 г, морковь – 200 г, антоновские яблоки (нарезанные дольками или целыми, по желанию) – 300 г, клюква или брусника – 150 г, лавровые листья – 1–2 шт.

приготовление:

Кочаны капусты очистить от верхних листьев, вымыть и нашинковать, плотно уложить в кадку, бочонок, эмалированную кастрюлю и т. п.

Капусту пересыпать солью и натертой на крупной терке морковью. Перед укладкой нашинкованную капусту нужно перетереть руками в посуде большой емкости.

Для более приятного вкуса рекомендуется добавлять в капусту яблоки, бруснику или клюкву. Можно в нашинкованную капусту положить целые кочаны.

Уложенную в кадку (банку или кастрюлю) капусту прикрыть зелеными листьями и полотняной тканью, сверху положить деревянный круг и на него достаточно тяжелый гнет.

Под действием гнета капуста оседает и покрывается рассолом; если рассол не появляется, то гнет надо увеличить, так как капуста, не покрытая рассолом, быстро портится.

Образующаяся в процессе брожения молочная кислота придает капусте приятный вкус, препятствует развитию гнилостных микроорганизмов и тем самым способствует ее сохранению.

Продолжительность брожения капусты зависит от температуры. При температуре 16–18°С капуста заквашивается за 10 дней. Как только появятся пузырьки (пена), капусту следует проткнуть чистой палочкой до дна, чтобы вышли газы (через 2 дня это действие повторить). В процессе брожения капуста должна приобрести белый или янтарно-желтый цвет, рассол из мутного должен стать прозрачным.

После того как капуста перестанет пениться, надо снять и обмыть груз, ткань, круг, сверху положить свежие листья, снова все накрыть, вынести капусту в холодное помещение и уменьшить

гнет.

Белокочанная капуста, квашенная с солеными огурцами, острым перцем и яблоками

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

состав:

Белокочанная капуста – 3 кг, яблоки – 1 кг, красный острый перец – 2 стручка, соленые огурцы – 450 г, соль – 150 г, зелень укропа по вкусу.

приготовление:

Капусту очистить и нашинковать.

Яблоки очистить, натереть на крупной терке. Стручковый перец очистить от семян, помыть и нарезать тонкими полосками.

Огурцы нарезать кружками. Плотно уложить в эмалированную кастрюлю слоями капусту, яблоки, перец и огурцы, пересыпая солью.

Сверху положить зелень укропа.

Поставить капусту под гнет, чтобы появился сок. В теплом помещении держать капусту не дольше 14 дней, затем вынести в прохладное место.

В период брожения следует постоянно удалять с поверхности пену и прокалывать капусту деревянной палочкой, чтобы выходили газы.

Белокочанная капуста, квашенная с черносливом и свекольным соком

Время приготовления:

состав:

Белокочанная капуста – 5 кг, вода – 1 л, чернослив – 500 г, сахар – 300 г, свекольный сок – 1 стакан, соль – 75 г, гвоздика – 5 бутонов.

приготовление:

Нарезать капусту крупными кусками, залить крутым кипятком, после остывания воду слить. Затем приготовить отвар чернослива и залить им капусту вместе с плодами чернослива, добавить гвоздику, сахар, соль и влить сок красной свеклы.

Положить гнет и выдержать при комнатной температуре 3 дня. Для длительного хранения, не выдерживая в тепле,

поместить продукт на холод.

Белокочанная капуста, квашенная с чесноком, луком и зеленью

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

состав:

Белокочанная капуста – 5 кг, чеснок – 100 г, репчатый лук – 1 кг, растительное масло – 200 г, соль – 50 г, зелень петрушки – 300 г.

приготовление:

Капусту нарезать достаточно крупными кусками, залить крутым кипятком. Пассеровать

зелень петрушки и лук на сковороде с растительным маслом. После капусту охладить, выложить в емкость, туда же поместить пассерованные овощи, посолить и добавить мелко нарезанный чеснок. Положить сверху гнет (груз) и оставить блюдо на три дня при комнатной температуре.

Белокочанная капуста, квашенная с красной свеклой и острым перцем

Время приготовления:

состав:

Белокочанная капуста – 4 кг, чеснок – 70 г, хрен – 50 г, зелень петрушки – 100 г, свекла – 150 г, острый красный перец – 2 стручка.

Для рассола на 2 л воды: *соль – 100 г, сахар – 100 г.*

приготовление:

Овощи вымыть и очистить.

У капусты удалить кочерыжки и разрезать кочаны на куски по 200–300 г. Чеснок и петрушку мелко нарезать, хрен натереть на терке, свеклу нарезать крупными кубиками.

Все овощи плотно уложить в подготовленную посуду и залить теплым рассолом, накрыть и положить груз. Оставить на двое суток при температуре 18°С, затем перенести в более прохладное место. Спустя неделю капуста готова. Хранить в прохладном месте. Свеклу из такой капусты можно использовать для других блюд.

Цельные кочаны белокочанной капусты, квашенные горячим засолом

Время приготовления: **1 час 30 минут**

состав:
Белокочанная капуста – 3 кг, огуречный рассол – 2 л, соль – 100 г.

приготовление:
Чтобы приготовить капусту, квашенную маленькими цельными кочанами, нужно очистить их от зеленых листьев, сложить в глубокую посуду и, залив подсоленным кипятком, снова довести жидкость до кипения.

Затем выключить огонь, через 30 мин вынуть кочаны из отвара и промыть холодной водой. Полностью остывшие кочаны сложить неплотно в подходящую емкость и залить огуречным рассолом.

Квашенные таким способом кочаны будут готовы менее чем через месяц.

Белокочанная капуста с мятой и яблоками

Время приготовления: **1 час 30 минут**

состав:
Белокочанная капуста – 3 кг, яблоки – 1 кг, мята – 10 веточек.
Для рассола на 1 л воды: *соль – 20 г, сахар – 100 г.*

приготовление:
Капусту нарезать крупными кусками, яблоки вместе с сердцевиной нарезать дольками. Уложить капусту с яблоками в тару, добавив туда же мяту, залить кипящим рассолом и накрыть воздухопроницаемой крышкой.

Хранить на холоде.

Белокочанная капуста с яблоками и сладким перцем

Время приготовления: **2 часа**

Капуста, заквашенная с яблоками или клюквой, при подаче к столу не требует никаких добавок. Ее нужно выложить в салатник, полить растительным маслом и немного посыпать сверху сахаром для пикантности.

состав:

Белокочанная капуста – 2 кг, сладкий перец – 500 г, яблоки – 500 г, свекла – 200 г, черешковый сельдерей – 500 г.

Для рассола на 1 л воды: *соль – 30 г, сахар – 100 г.*

Сладкий болгарский перец красного цвета нарезать кусочками вместе с семенами.

Яблоки нарезать дольками вместе с сердцевиной. Свеклу очистить и нарезать кусочками.

Сельдерей нарезать кусочками длиной 1–2 см.

Капусту тонко нашинковать.

Все компоненты смешать, уложить в тару, залить кипящим рассолом, накрыть воздухопроницаемой крышкой. Хранить на холоде.

Белокочанная капуста с кабачками (готова через 24 часа)

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

Капуста, заквашенная без приправ, дает наибольший простор фантазии. Можно посыпать ее свежей зеленью – укропом, репчатым и зеленым луком, сладким перцем, нарезанным колечками. А для заправки подойдет ароматное подсолнечное масло.

состав:

Белокочанная капуста – 2 кг, кабачки – 1 кг, морковь – 200 г, лимон – 1 шт., семена укропа – 1 ст. л.

Для рассола на 1 л воды: *соль – 40 г, сахар – 100 г.*

приготовление:

Кабачки очистить, удалить сердцевину, нарезать кусочками.

Молодые кабачки с нежной кожицей можно не чистить и использовать их целиком.

Лимон нарезать кусочками вместе с кожурой, удалив семена.

Кабачки и лимон пересыпать сахаром, выдержать до появления сока и нагреть до кипения. Капусту нарезать крупно, морковь очистить и нарезать кружочками.

Смешать капусту, морковь и кабачки с лимоном, добавив семена укропа, залить все кипящим раствором, накрыть воздухопроницаемой крышкой, поставить на холод.

Через сутки капуста готова.

Маринованная цветная капуста (базовый рецепт)

Время приготовления: **2 часа 30 минут**

состав:

Белокочанная капуста – 800 г, гвоздика – 5–8 бутонов, черный перец горошком – 5–6 шт., корица и горький красный перец – по 1 кусочку.

Для маринада на 1 л воды: *соль – 50 г, сахар – 50 г, уксусная эссенция – 15 г.*

приготовление:

Покровные листья и грубую часть плодоножки цветной капусты срезать, головку разделить на соцветия размером 3–5 см.

Разделенные соцветия тщательно промыть в холодной воде, удаляя остатки земли и песка, после чего бланшировать 2–3 мин в кипящей воде в эмалированной кастрюле, в воду добавить немного соли (10 г на 1 л воды) и лимонной кислоты (1 г на 1 л воды). Затем капусту быстро охладить водой.

Приготовление маринада: воду довести

до кипения, растворить в ней соль и сахар, вновь довести до кипения и ввести уксусную эссенцию. В подготовленные литровые банки на дно положить гвоздику, по кусочку корицы и горького красного перца, горошины черного перца, затем уложить бланшированную капусту. Крупные соцветия правильной формы уложить на дно, затем мелкие бутоны, сверху снова крупные. Кусочки красного перца можно расположить по стенкам банок, чтобы украсить консервы.

После заполнения банок залить их горячим маринадом, накрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде 8 мин, герметично укупорить и охладить.

Белокочанная капуста, маринованная с морковью и тмином

Время приготовления: **2 часа**

Эта капуста так и просится в солянку, которую вы можете приготовить как со свиными копченостями, так и с сардельками.

состав:

Белокочанная капуста – 1 кг, морковь – 50 г, семена укропа или тмина – 5 г, черный и душистый перец – 5–8 горошин.

Для маринада на 1 л воды: *соль – 25 г, сахар – 50 г, уксус –*

0,3–0,4 л.

приготовление:

Нашинковать капусту и морковь, соединить в эмалированной посуде, добавив укроп и тмин.

Приготовление маринада: кипящим маринадом залить стерилизованные банки на половину уровня, положить в банки черный и душистый перец. Затем положить капусту, утрамбовывая ее ложкой. Накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при температуре 90˚С: банки емкостью 0,5 л – 20 мин, емкостью 1 л – 25 мин. Сразу закатать.

Белокочанная капуста, маринованная с чесноком и болгарским перцем

Время приготовления: **1 час 30 минут**

Ученые открыли, что отличительной особенностью белокочанной капусты является витамин U – метилметионин, который способен вылечивать язвенные болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, язвенные колиты, гастриты и вялость кишечника.

состав:

Белокочанная капуста – 2 средних кочана, морковь – 1 кг, красный болгарский перец – 6 шт., чеснок – 2 головки.

***Для маринада на 1,5 л воды: растительное масло –** 100 мл, соль – 1 ст. л., сахар – 1 стакан, уксус – 1 стакан, семена укропа по вкусу.*

приготовление:

Капусту нарезать брусочками, перец очистить от плодоножек и семян, нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке, чеснок почистить и разрезать крупные дольки пополам. Овощи выложить в эмалированную кастрюлю и смешать.

Приготовление маринада: масло, воду, соль, сахар, уксус, семена укропа соединить и довести до кипения.

Овощи залить кипящим маринадом.

Кастрюлю с капустой поставить под пресс и оставить на 2 дня.

Проблемы, возникающие во время и после консервирования, их причины и способы разрешения

Проблема 1

ПРОБЛЕМА

Консервированные овощи получились не хрустящими, а мягкими.

ПРИЧИНА

1. Солевой раствор был не достаточно концентрированным.
2. Не положили в банку нужную зелень.

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

1. Возможно, что вы воспользовались недостаточно выверенным рецептом. В следующий раз положите большее количество соли.

2. Для того чтобы соленья хорошо хрустели, рекомендуется добавлять в банку корень хрена: он придаст огурцам особый вкус и хруст, а помидоры сделает крепкими.

Проблема 2

ПРОБЛЕМА

Овощи в банке с консервацией потемнели.

ПРИЧИНА

1. Вы использовали некачественную, плохо очищенную воду (возможно – из-под крана).

2. Вы использовали для консервации йодированную соль, которая может вызывать темное окрашивание.

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

1. Применяйте для консервирования только хорошо очищенную воду (фильтрованную, из колодца, покупную в баллонах), а в идеале – дистиллированную.

2. Никогда не используйте для приготовления рассолов и маринадов йодированную соль. Покупайте для этих целей каменную соль крупного помола. Именно на нее и дается раскладка в ингредиентах.

Проблема 3

ПРОБЛЕМА

Портится консервация разных видов овощей, хотя все делается строго по рецептам.

ПРИЧИНА

1. Банки с консервацией моются с содой и стерилизуются под тонкой струей пара из чайника.
2. Банки после стерилизации не до конца высушены.
3. Крышки для закатки не подверглись достаточной термообработке.
4. Крышки во время закатки были уже охлажденными и неплотно прилегли.
5. Готовая консервация не была выдержана в теплом месте.

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

1. Банки для консервирования лучше стерилизовать не под тонкой струей пара, а в духовке при 100°С – это идеальная обработка тары.
2. Только стерилизация банок в духовке качественно подготовит тару к консервированию: банки будут чистыми, горячими и абсолютно сухими.
3. Крышки для закатки нужно тщательно, не менее 5 минут, обрабатывать в кипящей воде.
4. Крышки для закатки нужно стерилизовать в кипятке непосредственно перед закаткой. ВАЖНО! Крышка во время закатки должна быть горячей, только вынутой из кипятка, в этом случае она плотно прильнет к горлышку банки, что позволит избежать их срывания.
5. Банки с готовой консервацией следует переворачивать вверх дном, плотно укутывать теплым одеялом и оставлять в таком виде на сутки, чтобы они остывали медленно. Быстрая смена температуры влияет на процесс брожения.

Проблема 4

ПРОБЛЕМА

С консервированных овощных салатов, лечо, соте, кабачковой и баклажанной икры срываются крышки.

ПРИЧИНА

Возможно, вы раскладываете эту продукцию в стерилизованные банки в остывшем виде или охлажденной.

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

Лечо, соте, икру и овощные салаты нужно раскладывать в горячие сухие банки прямо в кипящем виде по окончании процесса их термообработки. Нет смысла в стерилизации банок, если в них раскладывается нестерилизованная продукция, а именно такой она становится в результате охлаждения.

Проблема 5

ПРОБЛЕМА

Мутнеет рассол в банках с огурцами и кабачками.

ПРИЧИНА

1. При правильном мариновании с уксусом такой проблемы быть не должно. Возможна неточность в раскладке ингредиентов.

2. При солении овощей мутный рассол и отложение белого осадка на дне – вещи вполне допустимые и не должны вызывать тревогу.

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

1. При мариновании соблюдайте точность закладки ингредиентов, указанных в рецепте, особенно это касается уксуса. Пользуйтесь источниками с правильными, проверенными рецептами.

2. При солении, как уже упоминалось выше, эта проблема не должна вас волновать. 3. Вкусовые качества солений от помутнения рассола не пострадают. Просто при подаче к столу промойте огурцы и кабачки чистой водой.

Проблема 6

ПРОБЛЕМА

В маринованных изделиях, где присутствует уксус, почему-то, спустя некоторое время после закатки, срываются крышки.

ПРИЧИНА

Возможно, что вы вливаете уксус прямо рассол.

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

Уксусная кислота при нагревании очень быстро улетучивается и эффект маринада сводится к нулю. В связи с этим нужно лить уксус в банку непосредственно перед закаткой крышки.

Проблема 7

ПРОБЛЕМА

Спустя пару недель после закрутки крышки на банках вздуваются и овощные маринады начинают бродить. Аналогичное брожение иногда происходит и в банках с вареньем. Что делать?

ПРИЧИНА

Вздутие или срыв крышек на овощных маринадах или пастеризованных квашеных овощах случается при недостаточном прогреве или малом содержании уксуса в заливке. В таком случае продолжается молочнокислое брожение. Варенье, джем и повидло начинают бродить от недостаточного содержания в них сахара.

СПОСОБ РАЗРЕШЕНИЯ

Забродившие овощи нужно вынуть из банок, отделить от маринада, промыть 2–3%-ным раствором поваренной соли, уложить в чистые банки, залить новым, более крепким маринадом.

Можно использовать и старый маринад, но его нужно прокипятить, затем отфильтровать и добавить уксусной

или лимонной кислоты по норме, указанной в исходном рецепте. Но, как правило, большинство хозяек предпочитают сделать свежий рассол, чтобы избежать повторения этой неприятной ситуации.

Если обнаружено брожение в банках с вареньем или джемом, то обычно крышки вздуты или сорваны, поверхность продукта пенится. Такое варенье, джем или повидло переваривают. Для этого его перекладывают из банок в кастрюлю, нагревают до кипения и добавляют дополнительно сахар 50-100 г на 1 кг варенья. Это необходимо сделать потому, что, как правило, варенье, джем и повидло начинают бродить, как уже упоминалось выше, от недостаточного содержания в них сахара. Если же варенье не бродит, а просто засахарилось, то оно не теряет своего вкуса и пищевой ценности. От засахаривания можно избавиться следующим образом: банки ставят в кастрюлю с водой и прогревают до тех пор, пока сахар не растворится в сиропе.

Бонус – бабушкин секрет

что делать, чтобы банки с овощными салатами, лечо и вареньем не взрывались

1. На банку с овощными салатами, лечо и вареньем прямо под крышку нужно положить вырезанный из белой бумаги круг по размеру горлышка, пропитанный в водке.
2. Чтобы в банку не попали огурцы с внутренними пустотами, которые впоследствии вызовут срывание крышки, их перед погружением в банки нужно проколоть зубочисткой в нескольких местах. Помимо главного назначения, это также придаст им особый хруст в готовом виде.
3. В банки с помидорами и огурцами перед закаткой крышками нужно добавлять не только уксус, но и водку из расчета 2 ст. ложки водки на трехлитровую банку.